CATERING guide

14 Yıl / Year

Yıl / Year :14 Sayı / Issue: 71 Şubat - February www.ardayayin.net Fiyatı / Price:15 TL ISSN 1308 - 4585 "Hakemli Dergi"

Estetik, dekoratif ve dayanıklı servis ürünleri...

THERMOSET bir petrol ve plastik türevi değildir. Melaminin kuvvetlendirilmiş bir formu olmasına rağmen**"Melamin'de"** değildir. Bu esnek ve anti bakteriyel kimyasal madde THERMOSET olarak biliniyor.

"Plastik ve türevi ürünlerde sıcak gıda - içecek tüketilmez kanserojen madde açığa çıkar"

KÜLSAN
SINCE 1974

KÜLSAN A.Ş

Karayolları Mah.Kadir Akdoğan Cad.No:18 Küçükköy
3425 GAZİOSMANPAŞA - İSTANBUL-TURKEY
T: 0212 477 56 66
F: 0212 477 57 77
www.kulsan.com.tr
e-mail:kulsan@kulsan.com.tr
İSTOÇ Mağaza:İstoç 24.ada no:16 Bağcılar-İSTANBUL Telefon:+90 212 659 78 36 - Faks:+90 212 659 78 37

ÇAYKUR

Altınbaş

Altınbaş Kolay Demlik'le

kolayca demle

kolayca temizle

Çayın altın değerindeki en üst yapraklarıyla harmanlanan yeni Altınbaş çay, şimdi kolay demlik paketinde.

Lokman
since 1984

Afiyetle Her Nesile!

KALİTELİ, ÇEŞİTLİ, HESAPLI

İTQİ 2017 BRUSSELS
üstün lezzet ÖDÜLÜ

/LokmanBreakfast • www.lokmankahvalti.com

Hizmette 52 Yıl

1967'den bu güne...

KGS Catering Pastacılık Endüstriyel

KARAMEHMETLER

GIDA ve İHT. MAD. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

KURULUŞ : 1967

konya şeker

Pratiko
Derin Dondurulmuş Gıda

Namsal

Torku
Et ve Et Ürünleri
Süt ve Süt Ürünleri

OLİN
AYÇİÇEK YAĞI

Dr.Oetker
Professional

AYGÜN
Ayçiçek Yağı

CHOKOLAJ
Hem hesaplı hem de kaliteli
Çikolata

Cargill
Mısır & Buğday Nişastası
Baklava Şurubu

Puratos
Pastacılık & Ekmekçilik Ürünleri

PROGÜN
Profesyonellere Özel
"Profesyonel ürünler tercihi"
AYÇİÇEK YAĞI

SANPA
Donuk Ürünler

İdeal orkide
"Ustaların İdeali"
• Poğaça • Pastam • Krema • Baklava

IPAY
FOL PASTORİZE YUMURTA

PROGÜN
"Profesyonel ürünler tercihi"
SÜT GIDALARI

PROGÜN
"Profesyonel ürünler tercihi"
MARGARİN

PROGÜN
"Profesyonel ürünler tercihi"
SANAYİ

BİLLÛR TUZ

OBA
Makarna / Macaroni

NUH'UN ankara MAKARNASI

GERKENS CACAO

PROGÜN
"Profesyonel ürünler tercihi"
YUMURTA

PROGÜN
"Profesyonel ürünler tercihi"
TURŞULAR

alpa UNLARI

meySu
Meyve Suları

PROGÜN
"Profesyonel ürünler tercihi"
KIZARTMA YAĞI

hekimoğlu
UN FABRİKASI TİCARET ve SANAYİ A.Ş.

Eczacıbaşı

Çevikler
un fabrikası san. ve tic. a.ş.

orkide
AYÇİÇEK MISIRÖZÜ
ZEYTİNYAĞI

tat bakliyat

berberoğlu
Süt Ürünleri

AKFA
SALÇA VE KONSERVE

Cem zeytin

tukaş
Doğaya sıkı özen gösterdik

DOĞUŞ
Çay ve Şeker

Karamehmetler İş merkezi 223.Cadde No:21 Macunköy - Ankara
Tel:0312 397 32 44 - 91 - 92 Faks: 0312 397 47 27 Sipariş Hattı: 0530 762 90 20
e-mail: info@karamehmetler.com.tr

Ankara, Bolu, Bartın, Çorum, Çankırı, Düzce, Karabük, Kastamonu, Kırıkkale, Zonguldak illerinde YAYGIN Amasya, Artvin, Erzurum, Giresun, Gümüşhane, Ordu, Rize, Sinop, Samsun,Tokat, Trabzon İllerinde DİREKT SEVK yolu ile hizmet vermekteyiz.

BİTKİSEL SUSUZ YAĞ
KIZARTMA AMAÇLI

Profesyonellere Özel

PROGÜN

TRANS YAĞ İÇERMEZ!

Profesyonellere Özel

PROGÜN

RAFİNE

AYÇİÇEK YAĞI

18 L

Profesyonellere "ÖZEL"

www.karamehmetler.com.tr

REŞO YAKITI
GEL CHAFİNG FUEL

- Restoranlar
- Hoteller
- Cafeler
- Restoranlar
- Pastaneler

promax projel

praTik

"BAS DOLDUR"

SİPARİŞ HATTI
0555 803 17 50
fhayirgor@hotmail.com

Profesyonellerin Tercihi

REŞO YAKITI
DOLDURMAK İÇİN
Saatlerce uğraşmaya
SON
PROMAX PRATİK VAR

Avantajları

- 9 Litrelik "Promax Pratik" ile 60 adet 150 gr. teneke kutu dolduracaksınız
- Normal olarak 30 adet 150 gr. ürüne ödenecek parayla 60 adet 150 gr. teneke kutu elde edeceksiniz
- Kaşıkla, kepçeyle REŞO YAKITI doldurmayacak, zamandan ve iş gücünden tasarruf edeceksiniz
- Ürünün dökülerek ziyan olmasının ve kirliliğin önüne geçeceksiniz

Fabrika:Yeşilköy Mah.Sanayi Cad.Gazbeton Yanı No:36
Bahşılı - Kırıkkalae Tel: 0318 266 91 91 Fax: 0318 266 91 94
e-mail:fatiher06@hotmail.com

Ankara Şube:Ağaç İşleri San.Sit.1354 Cad.1374 Sk. No:12
(Eski 21.cad.518.sk.) İvogsan - Ankara Tel: 0555 803 17 50
e-mail:fhayirgor@hotmail.com

Estetik , dekoratif ve dayanıklı servis ürünleri...

SINCE 1974

KÜLSAN

Geniş üretim kapasitesi ve yaygın bayi ağı ile KÜLSAN, İzmir'den Diyarbakır'a Trabzon'dan, Antalya'ya 81 ile ürünlerini ulaştırmaktadır. KÜLSAN hayatı kolaylaştıran ve şıklığı ön planda tutan ürünlerini Arcomel,Arcoform ve Thermoset olarak üç ana marka altında toplamıştır.

KÜLSAN A.Ş

KÜLSAN MELAMİN PLASTİK SAN. ve TİC. AŞ

Karayolları Mah.Kadir Akdoğan Cad.No:18 Küçükköy
34255 GAZİOSMANPAŞA - İSTANBUL - TURKEY

T : 0212 477 56 66
F : 0212 477 57 77

www.kulsan.com.tr
e.mail:kulsan@kulsan.com.tr

İSTOÇ Mağaza: İstoç 24.Ada No:16 Bağcılar - İstanbul Telefon:+90 212 659 78 36 Fax: +90 212 659 78 3

Doğu Karadeniz
Bölgesinde üretilen
“ENDEMİK BALLAR”

- √ Dünya birincisi Artvin BIZIKI Balları
- √ Şavşat Bal
- √ Kaçkar Bal
- √ Ardanuç Bal
- √ Ahıska Bal
- √ Çeçenistan Bal
- √ Ayder Bal
- √ Kızılardıç Bal
- √ Machael Muratlı Bal
- √ Anzer Balı
- √ Murgul Mulaskar
- √ Yusufeli Kaçkar Bal
- √ Machael Kestane Balı
- √ Marekit Kestane Balı
- √ Borçka Kestane Balı

Bal Kolleksiyoncusu

Atila ÖZCAN - 0533 623 16 88 balkolleksiyonu@gmail.com

California WALNUTS

Tüm yemeklerinize
değer ve **lezzet** katar...

CaliforniaWalnut.com.tr /CaliforniaCevizi /CaliforniaCeviz

0538 600 5401 #Diyetisyenesorun

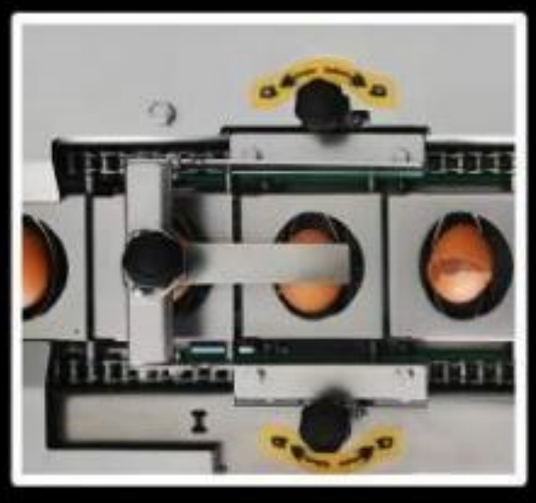
Fatura
Defter
e-İrsaliye
Arşiv
Bildirge

e-daha ne olsun...

www.cozbim.com.tr

çözbim 30.yıl
1987'den beri... Çözümün ta kendisi

YUMURTA KIRMA AYIRMA MAKİNELERİ



Dozajlama, enjeksiyon, dolum ve süsleme için pasta torbasının yerine geçen kompakt ve otomatik bir makine.

Pasfil

PASFİL MAKİNE SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Merkez Mah. Çavuşbaşı Cad. 56/A Çekmeköy İstanbul TÜRKİYE
TEL: 00 90 216 640 10 34 - FAX: 00 90 216 640 10 35
www.pasfil.com - www.gidamak.com - info@pasfil.com

Sağlıklı beslenmenin verimliliği
yüzde 15 arttırdığını biliyormusunuz?

Personel Yemeği'niz için

ÖZ GAZİANTEP

"Kalite,lezzet ve hijyenin buluştuğu yer"

İletişim:
Dursun ARIK
Telefon: 0312 430 33 10 GSM:0507 179 56 02
pazarlama@ozgaziantep.com.tr ozgaziantepyemek@gmail.com

www.ozgaziantep.com.tr

Lezzete Yakınlaş

Kaliteli, lezzetli ve sağlıklı ürün anlayışından ödün vermeyen **Sultanet şarküteri, donuk et ve et** çeşitleriyle lezzetli mutfakların vazgeçilmez bir üyesi. **Siz de gelin, bize daha yakından bakın...**

Sultan

"Sofraların Sultanı"

www.sultanet.com

CATERING guide

Yönetim Yeri - AR-DA Yayın & Pazarlama
Sağlık-1 Sokak No: 24 / 3 Sıhhıye - Ankara
Tel & Faks: 0312 430 33 10 info@ardayayin.net, ardayayin@gmail.com

www.ardayayin.net

İmtiyaz Sahibi-Sorumlu Müdür
Dursun ARIK
dursun.arik@ardayayin.net

Reklam Yönetmeni
Zerrin ÖZCAN
zerrin.ozcan@ardayayin.net

Yayın Danışmanı
Engin GÜNER
eguner@tamamutfak.com.tr

Sosyal Medya
Baran AYAZ
baran.ayaz@ardayayin.net

Abone Sorumlusu
Sabah ÖCAL
info@ardayayin.net

Translator: Yağmur Özge ARIK

Toplu Yemek ve Catering Sektörü Danışma Kurulu

Engin Güner - TAMA Mutfak
Basri Kalaycıoğlu - Parıltım Yemek
Rouzberi Gergeri - Ziba Catering
Kemal Sofuoğlu - Ayso Catering
Tolga Yetkinşekerci - Özgaziantep
Salim Taş - Taş Kardeşler
Faruk Dural - Üçöğün Catering
Cihangir Bayer - Resport Catering
Sadık Çelik - Keyveni Yemek
Vedat Kurdoğlu - Sistem Group
Yüksel Güven - AŞ-SAN Catering
Kemal Saldır - Seçsan Yemek
Ahmet Selimoğlu - Saray Yemek

Danışma Kurulu

Prof. Dr. Ahmet AYAR
Ebru AKDAĞ
Yüce CANOLER
Feray ALPAY
Mehmet Baki ASUTAY

Catering Guide HAKEMLİ bir dergidir

Yıl:14 Sayı: 71 28 Şubat 2018
Fiyatı:15 TL ISSN 1308 - 4584

Baskı:Başak Matb. ve Tanıtım Hiz. İth. İhr. Tic. Ltd. Şti
Anadolu Bulvarı MEKA Plaza No:5 /15 Gimat - Ankara
Tel: 0312 397 16 17
Faks: 0312 397 03 07

Temsilcilikler
Zonguldak:
Cahit AKMAN - 0544 649 51 67
Antalya:
Erdal ARIK - 0533 648 75 22

Dağıtım - Yurtiçi Kargo

Ayda bir yayınlanır. Yılda 10 sayı çıkar. Catering Guide Dergisi basın meslek ilkelerine uyar. İmzalı yazıların sorumluluğu yazarlarına, ilanların sorumluluğu ilan verene aittir. Catering Guide de yayınlanan yazılar kaynak gösterilerek kullanılabilir.

Editör'den

Merhaba,

Bir hayalle başlayan yolculuğumuz bu sayımızla birlikte 14.yılına ulaştı. Geçen 14 yılda sektörün referans dergisi olmayı başardık. Yeni hedefimiz HORECA sektöründe bir numara almak. Ülkemizi yurt dışında da gururla temsil etmek. Bu doğrultuda 2018 yılında Catering Guide Yurt dışı fuarlarda da görünür olacak.

Dergimizin bu sayısı da her zaman olduğu gibi dopdolu olarak sizlerle. Yıllar önce Ülkemizde fırtınalar estiren "KÖLE İSAURA "nın dergimize bambaşka bir açıdan konu olması ilginç gelecek.

Catering Sektöründe izlenebilirlik nedir? Nasıl sağlanır ve sürdürülebilir. Yazar kadromuza yeni katılan Soykan ÖZÇELİK yazdı.

Bu sayımızla birlikte "Sağlık Sayfamız" başladı... Prof. Dr. Ertuğrul ÖZAL ilk yazısında "Catering çalışanları için gizli tehlike Varis" konusunu işledi.

2017 yılında süt sektöründe meydana gelen değişiklikler,fındığı nasıl bir gelecek bekliyor,tarım ürünleri ithalatı nereye gidiyor. Hepsi sayfalarımız da sizleri bekliyor.

Gelecek sayımızda buluşuncaya kadar hayırlı ve bol kazançlı günler diliyoruz

İçindekiler

14 - Köle İsaura
18 - Catering sektöründe izlenebilirlik nedir?
20 - Zeytinyağı sektörü ihracatını üçe katladı;
31 - Parıltım Yemek, 330 milyon ciro hedefliyor
32 - Tarım ürünleri ithalatı nereye gidiyor
44 - Catering çalışanları için gizli tehlike: Varis
51 - 2017 yılında sütün seyrine bir bakış
61 - Fındığın geleceği Akçakoca' da masaya yatırıldı

Bilimsel Kurul

Editör
Prof. Dr. Ahmet AYAR - Sakarya Üniversitesi Müh. Fakültesi Gıda Müh. Bölümü - aayar@sakarya.edu.tr

Prof. Dr. Şebnem TAVMAN - Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Zerrin ERGİNKAYA - Çukurova Üniversitesi
Prof. Dr. Yekta GÖKSUNGUR - Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Ahmet Hilmi CON - Ondokuz Mayıs Üniversitesi
Prof. Dr. Beraat ÖZÇELİK - İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi
Doç. Dr. Hasan VARDİN - Harran Üniversitesi
Prof. Dr. Sedef Nehir EL - Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Murat TAŞAN - Namık Kemal Üniversitesi
Doç. Dr. Cemalettin SARIÇOBAN - Selçuk Üniversitesi
Doç. Dr. Mustafa ARDIÇ - Aksaray Üniversitesi
Doç. Dr. İbrahim ÇAKIR - Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Doç. Dr. Mine ERGÜVEN - İstanbul Aydın Üniversitesi
Doç. Dr. Gülgün Yıldız TİRYAKİ - Çanakkale 18 Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Osman KOLA - Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi
Doç. Dr. Saadettin TURHAN - Ondokuz Mayıs Üniversitesi
Doç. Dr. Suzan Öztürk YILMAZ - Sakarya Üniversitesi
Doç. Dr. Gülgün F. ŞENGÖR - İstanbul Üni. Su Ürünleri Fakültesi
Yrd. Doç. Dr. Ayla ARSLANER - Bayburt Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Durmuş SERT - Necmettin Erbakan Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Özge Duygu OKUR - Bülent Ecevit Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Pınar Oğuzhan YILDIZ - Ardahan Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. M. Kürşat DEMİR - Necmettin Erbakan Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Oktay YEMİŞ - Sakarya Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Gülen Yıldız TURP - Ege Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Yalçın ÇOŞKUNER - Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Sümeyra S.Tiske İNAN - Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi

Dursun ARIK
0507 179 56 02
dursun.arik@ardayayin.net

Adalet, cesaret ve huzur... Çok da zor değil

Devletin yöneticileri, halkın hizmetkarı olmak zorundadır. Efendi olmaya kalktıklarında eninde sonunda mağlup veya mahcup olurlar. Sonuçta saltanat dediğiniz zaman ve imkan, insan ömrüyle sınırlıdır

Yaşlı bir kadın, padişahın huzuruna çıkmak istediğini saraydaki görevlilere bildirmiş. Bunun üzerine Kanuni'nin karşısına çıkarılmış.

Yaşlı kadın, evinin soyulduğunu bu olaydan padişahın sorumlu olduğunu söyleyerek, şikayette bulunur.
Bunun üzerine hiddetlenen Kanuni:

"Bana bak kadın, sen niçin bu kadar derin uyku uyudun da evinin soyulduğunu duymadın? "deyince,

Yaşlı kadın,"Padişahım! Kusura bakma, biz seni uyanık bilirdik, onun için evimizde rahat uyuyorduk" der.
Bu cevap üzerine Kanuni utanarak:

-Haklısınız diyerek, kadının çalınan mallarının bedelini kendi malından öder.

Son yılların moda kavramı olan "Osmanlı Torunu" sözünü duyunca bu ve benzeri birçok kıssa aklıma gelir. Yaşlı bir kadının cihan padişahından hesap sorduğu günlerden; devlet malının yandaşlara peşkeş çekildiği, hesap soranın yargılandığı günlere ulaştık. Haraminin el üstünde tutulduğu, çalıp çırpmanın meziyet sayıldığı, yapanın yanına kaldığı günler umuyorum ki geçecektir.

Aşağıdaki fıkra tam da bugünleri anlatıyor gibi..

Anadan doğma iki kör aynı tabaktan sarma yiyorlar.
Birisi diğerine,"Sarmaları çift çift yeme" diyor.
"Çift çift yediğimi nereden gördün"
Diğeri cevap verir
"Ben öyle yapıyorum"

Rabbim herkesin doyduğu sofralar nasip eder inşallah

15 Ağustos 1984 ülkemiz açısından oldukça dramatik bir tarihtir. O gün PKK'lı teröristler Şemdinli ve Eruh'u basarak yıllar sürecek terör eylemlerini başlatmıştı. Aradan tam 34 yıl geçmiş.

Bu tarihin benim için unutulmaz olmasının ikinci bir nedeni ise o gün Tuzla Piyade Okulu'na yedek subay adayı olarak teslim olmuştum. Temel eğitim bittikten sonra kura çektik. Ben batıya Menemen' e, birçok arkadaşım da doğuya gitti. O günden sonra da şehit cenazeleri hiç eksik olmadı.

Her şehit cenazesi sonra söylenen hamasi nutuklar "Şehitler ölmez, vatan bölünmez" sloganları bir an içimizi soğuttu.
Hepsi o kadar.

Yıllardır süren terör en sonunda Ülkemiz için beka sorunu haline geldi.

Kim suçlu, kim göz yumdu, kimler yardakcılık ve yataklık yaptı. Gün bunların tartışılacağı gün değil. Herkesin devletin yanında saf tutma zamanıdır. Diğer hesaplar nasıl olsa görülür. Bilinen tarihi 5000 yıla uzanan bir milletiz. Yönetici dediğin gelir geçer.

Mustafa Kemal Atatürk'ün bir sözü bu günler için söylenmiştir.
"Söz konusu olan vatansa, gerisi teferruattır"

Batılı müttefiklerimiz zaman zaman ülkemizi teröre destek olmakla suçladılar. Şimdi ise Afrin' de devam eden askeri harekatın dozunun düşürülmesini hatta durdurulmasını istiyorlar.

Onlar için de bir kıssa buluruz. Sıkıntı yok...

"Adamın biri yolda gidiyormuş ensesine okkalı bir tokat yemiş, arkasına dönüp bakmış iri yarı bir adam.

-Ne oldu ya? Neden bana vurdunuz? demiş.
Adam:

-Seni bir arkadaşıma benzettim pardon kardeşim, demiş.

-Ama bu kadarda sert vurulmaz ki canım, demiş.

Adam da:

-Sanane be, arkadaşıma istediğim gibi vururum, demiş."

Madem ki teröristleri biz büyüttük, onlarla arkadaş olduk.
Nasıl istersek öyle davranırız.

Akıllı mı, deli mi olmak daha zordur. Bence akıllı olmak zordur. Ne demiş atalarımız "Akıllı olup, dünyanın kahrını çekeceğine, deli ol dünya senin kahrını çeksin."

Güzel demişler

Timarhanede delileri muayene etmeye geleceklermiş. Hastaların aklını kontrol etmek için masaya yağ sürmüşler ve bir ampul vermişler. Görevleri masaya çıkıp ampulü takabilmekmiş. Birinci deli çıkmış kaymış düşmüş, ikincisi çıkmış kaymış düşmüş üçüncü deli gazetesini sermiş ampulu güzelce takmış ve inmiş doktorlar adamın akıllı olduğunu düşünüp sormuşlar. "Neden sen gazete serdin?" deli de "Boyum yetmezse diye " cevap vermiş

İnsanın yaşantısında en çok ihtiyaç duyduğu şey şüphe yok ki huzurdur. Hangi yaşta olursa olsun kafa dinlemeye ihtiyaç duyar.

Bir hayli yaşlı olan Fadime ve Temel' e sormuşlar
"Kaç yaşındasınız?"
"Seksen yedi, demiş Fadime, yüz yaşıma kadar da yaşayacağım..
"Ben de seksen yedi, demiş Temel, ben yüzbir yaşıma kadar yaşayacağım.
"Neden bir yıl fazla yasamak istiyorsunuz?"
"Hiç değilse bir yıl kafamı dinlerim."

BAŞYAZI

Engin GÜNER
eguner@tamamutfak.com.tr

KÖLE İSAURA

KOBİ olarak adlandırılan ve sektörümüzdeki işletmelerinin tamamına yakınının, bu kategoride yer aldığı Küçük ve Orta Büyüklükteki İşletmeler açısından memlekette kayıt altında müteşebbis olmak, neredeyse her görüldüğünde cezalandırılması gereken bir suçlu ile eşdeğer hale gelmeye başladı.

Bu grup içinde yer alan Küçük Boy İşletmelerin en büyük özellikleri; genellikle (% 90,7'si) orta ve düşük teknolojiyle çalışmaları, emek yoğun üretim yapmaları ve en fazla istidamı (% 73,5) sağlamalarıdır. Peki, bu işletmelerin en büyük rakibi kimlerdir? "Büyük işletmeler ve aynı ölçekteki işletmeler" dediğinizi duyar gibiyim. Maalesef ikisi de doğru değil… Bunların en büyük rakipleri;

- Kayıtdışı işletmeler-teşebbüsler,
- Gerekli-gereksiz, zamanlı-zamansız, mevzuat-yasa-yönetmelik ile mütemadiyen üzerlerine gelen ve kayıtlı işyerlerinin, iş yapmasını engelleyen ama kayıtdışına müdahalede isteksiz bürokrasi ve idare,
- Sözleşme, çek veya senetle teminat altına alınmış alacakların tahsili için müracaat edildiğinde zamanında adaleti tecelli ettiremeyen adli yargı,
- İş davalarında kendini kanun koyunucunun yerine koyan ve kanun yerine kendi tesis ettikleri içtihatlarla müteşebbis aleyhine ve hızlıca karar veren yargı mercileri…

Daha önce de çok defa dillendirdik. Sektörde iş kuracaksınız. Kaç yere gideceksiniz. İtfaiye, Belediye, Doğalgaz, Elektrik, Su, Tarım, Karayolları, GMO, Maliye, SGK...

Yaşı 50'nin altında olanlar pek hatırlayamayabilir. 80'li yıllarda bir dizi vardı. Kahramanı Brezilya'daki bir malikânenin hizmetçisinin hayatını anlatan Köle Isaura dizisi. Herkesin her dediğini yapar, ama bir türlü kimseye yaranamazdı. Müteşebbis de aynen öyle…

İtfaiye'den rapor alacaksınız Köle Isaura, Belediyeden ruhsat alacaksınız Köle Isaura, Doğalgaz sözleşmesi yapacaksınız Köle Isaura, Elektrik-Su bağlatacaksınız Köle Isaura, Gıda Kayıt Belgesi alacaksınız Köle Isaura, Gıda Mühendisinizin diplomasını onaylatacaksınız Köle Isaura, K2 Belgesi alacaksınız Köle Isaura, Vergi Dairesinde işiniz var Köle Isaura, SGK 'da işiniz var Köle Isaura …

Bitti mi? Bitmedi… Müşterinizde paranız kaldı. Sözleşme var, çek var. Mahkemeye, icraya gittiniz. Dava dosyası, dilekçe, takip talebi, yetki, görev, ödeme emri, duruşma, tensip, bilirkişi, itiraz, isticvap, tebligat, tebellüğ… Karşınızdaki cambazsa ve çarkları iyi biliyorsa, geçmiş olsun. Yıllarca devam eder, ama kararlar bir türlü çıkmaz.

Personeliniz var. Yıllarca beraber çalıştınız, her şey iyi güzel. Gün geldi ters düştünüz. İşten ayrıldı. Mahkemeye gitti. "5 yıl çalıştım, maaş almadım, mesai almadım, izin kullanmadım, yol parası almadım, yemek parası almadım, aslında maaşım şuydu, bu kadar verdi" dedi. Bunların hepsinin teker teker aksini ve belgeleriyle ispatlamak işverene ait. Siz iş mi yapacaksınız, bunları mı ispatlayacaksınız? İspatlayamazsanız, Köle Isaura...

Yemeği sattınız, faturalarını kestiniz. Parayı bir ay, iki ay veya üç ay sonra alacaksınız. Aylar geçiyor ama siz daha anaparanızı alamıyorsunuz. Ama devlet baba öyle demiyor. "Bu ay kestiğin faturanın KDV'sini ertesi ayın 26. günü akşamı getir" diyor ve vergisini istiyor. Siz anaparanızı ister alın, ister alamayın hiç fark etmiyor. Hiç beklemediğiniz bir anda bir bakıyorsunuz. Bankadaki hesaplarınız bloke konmuş. Bankaya sorduğunuzda "e-haciz geldi" diyorlar. Kısmi veya külli, ödeme yapmadan o blokaj-haciz kalkmıyor.

Organize Sanayi Bölgeleri'nde devlet babanın İSG müfettişleri kontrollere başladılar. Eskilerle karşılaştırıldığında bu yeni memurlar bayağı nazik ve kurallara uygun görev yapıyorlar. İşyerinizde her yeri kontrol edip, notlar alıyorlar. Bu aldıkları notlara istinaden eksikleri tespit edip, kendi merkezlerinde tutanağa dönüştürüyorlar. Tutanaktaki olumsuzlukların giderilmesi için hem işverene süre veriyorlar, hem de elden tebliğ ediyorlar.

Tamam, bu çok güzel bir uygulama. Ama İstanbul'un Avrupa yakasındaki İkitelli'deki bir işyerinin tebligatını yapmak için İstanbul'un Asya yakasındaki Kadıköy'e davet ettiğiniz zaman işverenin bir günü gitti. Bu aşağı-yukarı tüm devlet dairelerinde böyle. Her seferinde işveren ayağa gider. Zaman, enerji, para kaybeder. Çünkü adından belli KOBİ. Küçük işletme… Kendi işine dair mevzuatı bilir. Ama vergi, sigorta, İSG, adli yargı, idari yargı, belediye mevzuatlarının hepsini bilmesi mümkün mü? Devletin memurunun önüne gittiğinizde müteşebbissiniz-değilsiniz fark etmiyor. Oraya gitmişseniz zaten suçunuz var, suçlusunuz. Memurun karşısında üçüncü tekil şahıssınız. Ha at arabasında kavun-karpuz satmışsınız, ha 10-20-50-100 kişiye ekmek vermişsiniz. Hiç fark etmez, aynı… Köle Isaura….

Sıcak koltuklarından kalkıp da sahada cirit atan kayıtdışına, hırsıza, arsıza ses çıkartmayanlar/çıkaramayanlar, hayallerinin peşinden gidip işyeri açan ve en kutsal görev olan istihdamı sağlayan müteşebbis-işveren önüne gidince "SEN" diyor. Niye? Çünkü müteşebbis Köle Isaura…

Bu kafanın değişmesi lazım artık. Değişmezse ne olur? Çok basit. KOBİ diye bir şey kalmaz. Memleket ve emekçiler, dünya tröstlerinin eline ve insafına kalır. Tıpkı Osmanlı'nın son döneminde olduğu gibi. Belli ki, idare ve bürokrasi bunu kendi haline bırakıldığında halledemiyor. O zaman vazife siyasilerdedir.

Taşıma yemek yapılan projelerde makarna en çok sunulan yardımcı yemeklerin başında geliyor. Ancak makarnanın yolda geçirdiği zaman lezzetini ve formunu kaybetmesine neden oluyor.

Rama Krema ve Knorr Sebzeli Çeşni ile hazırlanan özel sos sayesinde makarnaların benmaride servis süresince formunu ve lezzetini koruduğunu biliyor musunuz?

www.ufs.com

Unilever Food Solutions

*Şef Paneli, Mutfak Penetrasyon Takibi, TNS, Aralık 2015
**Ipsos Kör Tadım Ürün Testi - Aralık, 2014: Kremalı Makarna, Kremalı Domates Çorbası ve Tiramisu'da tat ve kıvam kriterlerine göre daha iyisi olmadığı kanıtlanmıştır.

ZAHRA GIDA YÖRESEL GIDALAR

Zahra Gıda'nın ortaklarından Kemal Özucargil ile firma ve ürünleri hakkında konuştuk. Bu güzel söyleşiyi arkadaşımız Büşra Gülşah GÜNCÜ gerçekleştirdi. Yöresel ürünleri üretip pazarlayan Zahra Gıda; Bakalım neler yapıyormuş, nasıl üretip pazarlıyormuş gelecek ile ilgili hedefleri nelermiş…Kemal Bey anlattı biz dinledik...

Gaziantep'e özgü kuru dolmalıkların, Hatay'ın zahterinin veya bir yöresel yemeğin; Anadolu'nun farklı noktalarından teminin zor olduğunu ve istenen kalitede sürekli sağlanamadığını gördük ve on iki ay aynı kalitede her yörenin ürünlerini temin etmek için yola çıktık.

Zahra Gıda olarak iyi bir yemek için; yöresinde ve mevsiminde üretilmiş hammaddenin şart olduğunu Antepli olmamız münasebetiyle aileden biliyoruz. Peki, müşterilere bunu nasıl ulaştırırız, nasıl depolarız, nasıl üretiriz diye yılların deneyimi ile işe başladık. 10 yıl devam eden yolculuğumuz sonrası geldiğimiz noktada 3 fabrikamızın olması kaçınılmaz oldu. Gaziantep teki depo ve imalathanemiz, İstanbul Kâğıthane merkez ofis ve üretim fabrikamız ve Silivri'deki fabrikamızda; hem paketliyor, hem depoluyor ve hem de üretiyoruz ve müşterimize kendi araçlarımızla teslim ediyoruz.

Hammaddelerimizi 7 farklı bölgeden temin ediyoruz

Neler üretiyoruz, hangi firmalarla çalışıyoruz…
3 farklı tesisimizde; Aylık 30 ton meze ve zeytinyağlı kapasitemiz, 30 ton sarma ve dolma kapasitemiz, 50 ton kuruyemiş - kuru meyve ve baharat paketleme kurulu kapasitemiz var.

Restoranlar, kafeler, cateringler, oteller ve düğün davet-organizasyon firmaları ile çalışıyoruz.

Ürünlerin mevsiminde ve kendi yöresinde yetişmiş olması lezzet üzerine inanılmaz bir etki yapmaktadır. Ülkemizde yedi farklı bölgesinden ürünlerimizi temin etmekteyiz. Örneğin; kuru patlıcan, kuru biber ve baharat gibi ürünlerimiz Gaziantep'ten, asma yaprağımız Tokat'tan; fındığımız Giresun'dan, zahterimiz Hatay'dan, gelmektedir. Bunları işleyip doğrudan müşterinin tüketimine sunmaktayız. Bazı ürünlerimizi de paketleyip müşteriye hammadde olarak teminini sağlamaktayız.

Gastronomik tüketim alışkanlığı olarak farklılaşmış 5 markamız var

ZAHRA GIDA bünyesinde ürün çeşitliliği ve gastronomik tüketim alışkanlığı olarak farklılaşmış '**Antep Ezo** ', **'Gurmeana', 'Ekinyeri', 'Fısticom'** ve **'Almeri'** olmak üzere 5 adet marka bulunmaktadır.

Otuza yakın ürün çeşitliliğine sahip markamız;

"GURMEANA"

Gurmeana böreği

İçli Köfte

Paçanga böreği

Etli yaprak sarma

'Gurmeana' markası; yöresel ana yemek, ara sıcak ve aperatif olarak kullanabileceğimiz ürünleri içermektedir.

Bu markamız otuza yakın ürün çeşitliliğine sahiptir. Bunlar çiğ - donuk olarak müşteriye teslim edilmektedir. Raf ömrü 6 aydır. Ürünlerimiz kızartma, haşlama, pişirme vb. kısa işlemlere tabii tutularak servise hazır hale gelebilmektedir. Kendimize ait özel formülasyonlarımızla yaptığımız ürünlerdir. Börekler, sarmalar, dolmalar (etli kuru patlıcan dolma, etli karalahana sarma, etli biber dolma gibi), kokoreç, Antep yuvarlama, Antep analıkızlı, içli köfteler, Antep ekşili köfte ve mantılar 'gurmeana' ile müşteriyle buluşmaktadır.

Yöresel lezzetlerin ülkemizde tüketimini yaygınlaştır mayı, damaklarda standart kalitede bir tat bırakmayı amaçlamaktayız.

Gelecekteki hedeflerimiz arasında; Anadolu'ya ait olan diğer yöresel ürünleri tespit edip bunların üretimlerini gerçekleştirmek yer almaktadır. Aynı zamanda yöresel lezzetlerin ülkemizde tüketimini yaygınlaştırmayı, damaklarda standart kalitede bir tat bırakmayı amaçlamaktayız. Mesela insanların içli köfteyi Türkiye 'nin her noktasında aynı lezzette yemesini sağlamayı; Kayseri mantısını birinci sınıf ana yemek olarak yiyebileceği bir hale getirmeyi hedeflemekteyiz. Sadece Türkiye ile yetinmeyip dünyanın başka ülkelerine ürünlerimizi pazarlayıp, yöresel lezzetlerimizle dünyayı buluşturmak da hedeflerimiz arasında yer almaktadır.

Antep Analıkızlı

Etli Antep
Kurupatlıcan dolma

Sigara Böreği Kokteyl

Kayseri Mantısı

Catering sektöründe izlenebilirlik nedir?

Soykan ÖZÇELİK
soykanozcelik@cozbim.com.tr

İzlenebilirlik, artık daha kolay takip ediliyor

İzlenebilirlik kavramı yönetim sistemleri açısından genel olarak bakıldığında bir ürün veya hizmetin geriye doğru takip edilebilir olmasıdır. İşte bu izlemeyi yapabilmek için işletmelerin metot geliştirmesi ve uygulaması gerekliliği ortay çıkmıştır.

Bu noktada kuruluşu faaliyet alanına veya ürün / hizmete bağlı olarak değişik uygulamalar görülebilmektedir.

Örneğin bazı kuruluşlar ürünlere parti numarası , karman numarası , seri numarası gibi bir takım numaralar vermekte bazıları üretim tarihi bilgisini ambalajlarına koymaktadır.

Tüketici ürün üzerinde görmüş olduğu bu bilgiyi üreticiye verdiğinde (özellikle bir şikayet vb gibi durumlarda) üretici firma kendi içinde kurduğu izlenebilirlik sistemi vasıtasıyla o ürünün sevkiyat tarihine , depo çıkışına , son kontrolüne , ürünün üretildiği makineye , makineyi kullanan operatöre , ara kontrollere , kullanılan ham madde ve yardımcı malzemelerin depoya girişine ve girdi kontrollerine ve hatta o hammadde ve yardımcı malzemelerin alındığı tedarikçi firmalara kadar kendi içindeki geriye dönük bütün kayıtlarını inceleyebilmektedir. Böylece varsa hatalı işlemler vb. bu sistem yardımıyla problemi rahatlıkla kendi içinde tespit etmekte ve tekrarını önleyebilmek için tedbirler geliştirebilmektedir.

Bu anlatımların yanında eski adıyla HACCP yeni haliyle ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ise bu kavramı daha da derinleştirmektedir. Sadece kuruluşun kendi içinde izlenebilirliği sağlamasını yeterli görmemekte ve ürünün dağıtım noktalarını çok iyi takip edip gerektiğinde (üründe insan sağlığını tehdit eden ve sonradan tespiti yapılmış ürünler gibi) bu ürünleri piyasadan geri toplamasını da sağlayan bir yapı kurulmasını talep etmektedir.

Bütün bunların yanında dünyada marka olan birçok kuruluşun müşteriye verdiği değer ve markasını koruma adına gerektiğinde spor ayakkabı , otomobil parçası , elektronik eşya gibi ürünleri gazete , tv, internet gibi kaynakları kullanıp tüketiciyi uyararak ürünleri geri çağırma yoluna gittiğini görmekteyiz.

ÇözbiM YEMEKÇİ MRP / ERP de izlenebilirlik prosedürü nasıl işler?

ÇözbiM Yazılım olarak Türkiye'de catering sektöründe izlenebilirlik kavramını hayata geçiren, yazılımına entegre eden ve raporlayan ilk yazılım ve yazılımcı firmalardan biri olmak ile gurur duyuyoruz.

ÇözbiM MRP/ERP de izlenebilirlik prosedürü şöyle işler:

1-Alımları yapılan ürünlerin depolara alınması aşamasında her ürünün sistem tarafından izlenebilirlik barkodları oluşturulur.

2-Oluşturulan barkod yapısında ürünün alındığı firma, fatura ve son kullanım tarih bilgileri yer alır.

3-Üretim aşamasında gereksinim duyulan ürünler el terminalleri ile barkodları okutularak üretime gönderilir.

4-Üretimi yapılacak olan yemeklerin reçetelerinde kullanılacak malzemelerin üretim İzlenebilirlik formları ÇözbiM YEMEKÇİ MRP/ERP sistemi tarafından günlük olarak otomatik oluşturulur.

Böylelikle catering firmaları, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının istemiş olduğu catering firmalarının denetimlerim de izlenebilirlik prosedürlerini kolaylıkla ÇözbiM YEMEKÇİ MRP/ERP sistemi içerisinde denetleme ve kontrollerini yapabilirler.

ÇözbiM Yazılım olarak 30 yıldır birçok sektöre çözüm üretmeye ve sektör de öncü olmaya devam ediyoruz.

Gelişmiş Teknoloji ile Büyük Kolaylık!

Doğranmış, Kavrulmuş, Soğan

my Yılmazlar Tarım

www.**yilmazlartarim**.com

Yılmazlartarım05 Yılmazlartarım

Merkez: Sofular Mh. Ulus Cd. Kütük İş Hanı No: 1/1
Merzifon / AMASYA
Tel & Fax: 0.358. 514 21 12

Fabrika: Gazimahbup Mh. Demirciler Sk. No: 20
Merzifon / AMASYA
Tel & Fax: 0.358. 513 60 28

Zeytinyağı sektörü ihracatını üçe katladı; Dünya mutfaklarına üç kat lezzet kattık

Türkiye'nin zeytinyağı ihracatında ilk sırayı 59 milyon 269 bin dolarlık tutarla İspanya alırken, A.B.D'ye 46 milyon 375 bin dolarlık altın sıvı ihraç edildi. Bu ülkeleri, 13 milyon 920 bin dolarlık ihracatla İtalya, 12 milyon 239 bin dolarlık altın sıvı satımı ile Suudi Arabistan ve 5 milyon 622 bin dolarla Fildişi Sahili izledi.

İhracatta Atılım Yılı olarak kabul edilen ve Türkiye'nin ihracatta üst üste rekorlar kırdığı 2017 yılında en büyük başarıyı gösteren sektörlerin başında Zeytinyağı Sektörü geldi. Zeytinyağı sektörü ihracatını üçe katlayarak 55 milyon dolardan 174 milyon dolara çıkardı. Türk zeytinyağı, dünya genelinde 100'den fazla ülkenin mutfaklarında pişen yemeklere lezzet kattı.

Türkiye, zeytinyağı ihracatının kayda alındığı 01 Kasım 2015 - 31 Ekim 2016 sezonunda 55 milyon 618 bin dolar ihracat yapmışken, 2016 / 17 sezonunu %213'lük artışla 174 milyon 155 bin dolarlık ihracatla geride bıraktı. Bu rakam Türkiye'nin son 4 sezondaki en yüksek zeytinyağı ihracat rakamı olarak kayıtlara geçti.

Geçmiş yıllara göre daha yüksek bir rekolte beklentisi içinde olan Türk zeytincilik sektörü, yeni ihracat sezonuna moralli giriyor. Bu yıl Ayvalık'ta 13. kez "Ulusal Değer Zeytinyağı Küresel Hedef Bütün Dünya" sloganıyla düzenlenen"Ayvalık Uluslararası Zeytin Hasat Günleri"nde bir araya gelen Zeytincilik sektörü yeni sezona büyük umutlarla girdi.

Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Ayvalık Uluslararası Zeytin Hasat Günleri kapsamında Ayvalık'ta toplandı.

Türkiye İhracatçılar Meclisi Sektörler Konseyi Üyesi ve Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Emre Uygun, 2017/18 sezonu zeytin ve zeytinyağı rekoltesinin ilgili Bakanlıkça henüz açıklanmadığını ancak sektörün tüm kesimlerinde geçmiş yıllardan çok daha yüksek bir rekolte beklentisi olduğunu, bu rekolte artışı sonrasında ihracatçıların sürdürülebilir ürün temini konusunda geçmiş yıllara nazaran daha rahat bir sezon geçireceğini öngördüklerini kaydetti.

2016 /17 sezonunda 44 bin 457 ton zeytinyağı ihraç ettikleri bilgisini paylaşan Uygun, "Zeytinyağı ihracatımız bir önceki yıl ise 14 bin 851 ton olmuştu. Zeytinyağı ihracatımız miktar bazında yüzde 249 artış gösterdi. Dünya genelinde 100'den fazla ülkenin mutfaklarına lezzet kattık. 2017/18 sezonunda ise; Türkiye'ye en az 250 milyon dolar döviz kazandırmayı hedefliyoruz. Bu sezon oluşan rekoltenin katma değere dönüşmesi için üreticiye zeytinyağında verilen destek en az 2.5 TL'ye çıkarılmalı, hem de dane zeytine 50 kuruş ile 1 TL arası prim verilmeli, diğer yandan ihracata verilen destekler de iki katına çıkarılmalı" şeklinde konuştu.

İç piyasada hedef 150 bin ton zeytinyağı tüketimi

Türkiye'de zeytincilik sektöründeki tüm kurumların zeytinyağı tüketiminin artması için tanıtım çalışmaları yaptıklarını hatırlatan EZZİB Başkan Yardımcısı Uygun, bu tanıtım çalışmalarının iç tüketime olumlu katkı sağlamasını beklediklerini, 2017/18 sezonunda Türkiye'de iç tüketimin 120 bin ton'dan 150 bin tona çıkacağını öngördüklerini dile getirdi.

İhracatta İspanya ve ABD zirvede

Türkiye'nin zeytinyağı ihracatında ilk sırayı 59 milyon 269 bin dolarlık tutarla İspanya alırken, yeni dünya Amerika Birleşik Devletleri'ne 46 milyon 375 bin dolarlık altın sıvı ihraç edildi. Bu ülkeleri, 13 milyon 920 bin dolarlık ihracatla İtalya, 12 milyon 239 bin dolarlık altın sıvı satımı ile Suudi Arabistan ve 5 milyon 622 bin dolarla Fildişi Sahili izledi.

Sofralık zeytin ihracatından 110 milyon dolar kazandık

Zeytincilik sektörü, 2016/17 sezonunda zeytinyağı ihracatında başarılı bir grafik çizerken, sofralık zeytin ihracatında yatay bir seyir izledi. Türkiye 2015/16 sezonunda 58 bin 425 ton karşılığı 120 milyon dolarlık sofralık zeytin ihraç etmişken, 2016/17 sezonunda 58 bin 339 ton sofralık zeytin karşılığı 110 milyon dolarlık sofralık zeytin ihracatına imza attı.

Sofralık zeytin ihracatının 89 milyon 675 bin dolarlık büyük dilimi siyah zeytin ihracatından elde edilirken, yeşil zeytin ihracatı 20 milyon 855 bin dolar olarak gerçekleşti.

EZZİB Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Emre Uygun, 2017/18 sezonunda sofralık zeytin ihracatında da ibrenin artış yönünde olmasını beklediklerini, ilk öngörülere göre yüzde 10 artış hedeflediklerini sözlerine ekledi.

Siyah sofralık zeytin ihracatında Almanya 30 milyon dolarlık ihracatla zirvedeki yerini korurken, Irak 18 milyon dolar ile ikinci, Romanya 9 milyon dolar ile üçüncü sırada yer aldı.

Yeşil zeytin ihracatında Irak 5 milyon 675 bin dolarlık ihracatla ilk sırada yer alırken, Almanya 5 milyon 250 bin dolarla ikinci ve Amerika Birleşik Devletleri 2 milyon 920 bin dolarla zirvenin üçüncü basamağını kaptı.

Mehmet Baki ASUTAY
Hijex Biyosidal Ürünler Hijyen Grup
Gıda Hijyeni Grp Koord.

Zeytin ve Zeytinyağı Sektöründe Nano Teknoloji Organik, Dezenfektan (Anolit) ve Deterjan (Katolit) Kullanımı, Süper Okside Su (SOW)

3000 yıldır doğanın bize armağanı, doğal, organik ürünlerimizden zeytinin, işlenirken de yine doğal deterjan ve dezenfektan kullanılması hepimizin en büyük arzusudur. Unutmayın ki en güzel doğal sabunlar halen zeytinyağından yapılmaktadır. Zeytincilik ve zeytinyağı üretiminde de kullanılabilirliği konusunda aşağıdaki önerileri paylaşmak isterim;

%100 doğa ile bütünleşebilen ve diğer kimyasal ve dezenfektanlar gibi zararlı ve zehirli olmayan Nötral Anolit ve Katolit adlı dezenfektan likitler artık ülkemizde de nano teknoloji ile üretmekte ve bu likitler birçok konuda olduğu gibi tarım ürünleri üretimi ve gıda sanayiinde son yıllarda artan talebe bağlı olarak yoğun olarak kullanılmaktadır.

Sektörde kullanılan klasik kimyasal deterjan ve dezenfektanlar toksik, kanserojen, kalıntı bırakma riski, tahriş edici ve korozyona sebep olma, gıdalarda kalıntı bırakma ayrıca sporisid etki özelliği olmaması ve biyofilm tabakalarına etki etmemesi gibi dezavantajlı ürünler olabilir.

Bilinen bu klasik deterjan ve dezenfektanlar yerine sektörde Nano teknoloji ürünü olan sadece, su, tuz ve elektrik aktivasyonu ile üretilen Nötral Anolit ve Katolit gerek toksik, kanserojen ve korozif olmaması gerekse de pestisit çözme ve biyofilm engelleme özellikleriyle kullanımı ön plana çıkmaktadır. Diğer deterjan ve dezenfektanlara göre çok daha ekonomik ve güvenli olan bu ürünler gün geçtikçe sektörde yerini almaktadır. Her iki üründe köpüksüz olması sebebiyle CIP sistemleri için de idealdir. Anolit ve Katolit'in en önemli özelliklerin birisi KALINTI BIRAKMAMASI ve DURULAMA GEREKTİRMEMESİ'dir, bu özellikler işletmelere büyük avantaj sağlar(su kullanım tasarrufu, zaman ve maliyet).

NÖTRAL ANOLİT adı verilen bu likit şimdiye kadar bulunmuş ve uygulamada kullanılmakta olan tüm kimyasal ürünlerden çok daha fazla etkin olmasının yanında, geride zehirli artık bırakmayan, %100 geri dönüşümlü (biodegradable) ve çevreyi kirletmeyen nitelikleri ile üstün özellikler taşımaktadır.

Nötral Anolit, bakteri, virüsler, mantar ve sporlar ile diğer bazı kimyasalların imha edemediği Giardia Cyst, Legionella vb. gibi mikro organizmalarla, su sistemindeki biyofilm tabakalarını ve (alg) yosunları çok kısa sürede imha eder.

EPA (40 CFR 180.1054), (21CFR 173.315), (21 CFR 176.170), (21 CFR 177.2800), (21 CFR 178.1010) kurallarına 99 / 45 / EC direktifine göre "Tehlikeli Madde" kapsamında değildir. Normal COSHH kurallarına USDA (720.Amend 11 dated 4.11.2007 listesine uygundur. A.B.D.' de FDA (Food and Drug Administration, No.178.1010) ve EPA (Environmental Protection Agency), Almanya' da ise BAUA (N-26585) tarafından temiz, doğaya, insanlara, hayvanlara ve bitkilere zarar vermeyen, yüksek düzeyli bir dezenfeksiyon ve sterilizasyon ürünü olarak onay almıştır. Yine Alman DIN normlarına ürün içme ve kullanım sularında kullanım tavsiyesi olarak girmiştir.

Zeytin üretiminde: Nötral anolit, bakteri, virüs, spor ve alglarda olduğu gibi mantar hastalıklarına da etkin bir fungusit görevi gördüğünden, zeytin ağaçlarındaki mantar hastalıklarına karşı güvenle kullanılabilir. Üretimin her aşamasında Anolit kullanabilirsiniz, özellikle yaprak ayırma ve yıkama sırasında çapraz bulaşmadan oluşabilecek her türlü mikroorganizmadan kurtulur, ürününüzün kalitesini arttırırsınız.

Organik üretim : "NOP-ORGANIC APPROVAL" , Amerikada, "EGTOP 2016" ise Avrupa da bu teknolojisinin organik tarıma uygunluğu belgeleridir. Diğer taraftan Avrupa Birliği Komisyonlarının belirlediği gibi Anolit içme sularında dahi dezenfektan amacıyla kullanılabilen güvenli ve etkili bir üründür. Anolit kullanarak işletmenizin içinde üretimin her kademesinde sterilizasyonu ve dezenfeksiyonu yüksek kalitede gerçekleştirebilirsiniz (Ürün dezenfeksiyonun yanı sıra % 80 pestisitleri de çözme özelliğine sahip olup zeytinin suyla temas eden her alanında güvenle kullanarak bu tür olumsuzluklardan kurtulur ve ürününüzün kalitesini ve raf ömrünü artırırsınız.).

Zeytinyağı üretiminde verim artışı ve düşük asidite önemli konulardır; Litvanya'da yapılan Rape Seed Oil (Kanola yağı) üretiminde Nötral Anolit kullanılarak üretim veriminde yaklaşık %3,2 artış ve asidite azalma sağlanmıştır. Benzer sonucun zeytinyağında da alınabileceğine inanıyoruz (zeytinyağının geçtiği ve temas ettiği her türlü yüzey üzerinde oluşabilecek Biyofilm tabakalarını da çözmeye ve engellemeye yardımcı olur.).

Deterjan özeliği olan KATOLİT ise zayıf alkali bir ürün olmasına rağmen kir ve yağ çözme özelliğine sahiptir. (Bu üründe sadece tuz, su ve elektrikle üretilir.)

pH: 11-12 olan bu ürün korozif değildir. Köpüksüz, Toksik ve kanserojen olmaması şişe ve damacanaların yıkanmasında büyük avantaj sağlar. Her türlü yüzey, alet, ekipmanın temizliği için güvenle kullanılır. İşletmenizde başka bir kimyasal deterjan kullanmanıza gerek kalmaz. CIP sistemi için uygun bir üründür.

Zeytinlerinizi Katolit ile yıkayabilirsiniz. Estonya'da 2005 yılında yapılan bir çalışmada Zeytinler prese girmeden bir gece önce, bulundukları kabın içinde Katolit ile sislendi veya yıkandı. Ertesi gün kurumuştu ve normal görünüyordu.

Deneme uygulaması herhangi bir kriter alınmadan küçük bir deneme olarak yapıldı ve şu sonuçlar alındı. Bölgede üretilen zeytinlerden ortalama olarak her 7 kg zeytinden 1 kg zeytinyağı elde edilmektedir. Denemede katolit uygulanan zeytinlerden yaklaşık 7.57 kg zeytinyağı alındı. Bu konuda ciddi çalışmalar yapılması gerektiğini görülmektedir.

İşletme maliyeti: İster cihaz ile Nötral Anoliti ve Katoliti işletmenin içinde kendi kontrolü altında basit bir şekilde üretilebilirsiniz, üretilen Anolit ve Katolit'in işletmeye olan maliyeti diğer kimyasal dezenfektan ve deterjanlara göre kıyaslanamayacak kadar ucuzdur diğer taraftan Bakanlık Biyosidal Ruhsatlı bu ürünleri hazır olarak alıp da kullanabilirsiniz.

Konunun gerek Organik Üretim gerekse üretim verimi ve yağ asiditesi açılarından dikkatinizi çekeceğini ve ürünlerinizin kalitesine ilave bir katkı yapacağına inanıyoruz.

Zeytin hastalıkları, zeytin zararlıları ve biz insanlar zeytin ağacına ve zeytinimize yeterince zarar vermiyor muyuz, kullandığımız her türlü kimyasallarla hem zeytin ağaçlarına, hem çevreye hem de kendimize etkilerini görmemezlikten gelemeyiz. Oysa başta biz insanlar doğamızı bu kadar kirletmesek bunca senedir ayakta kalabilen bu ağaçlar kendi problemlerini çözecekler. Kullanılan kimyasallar zeytin ağaçlarımızı, çevreyi ve doğaya sonucunda da bizlere zarar veriyor. Bu kimyasalların yerine doğal zararsız, zehirsiz ürünlerin kullanma vakti çoktan geldi. Bizlerde bu doğal, yeşil ve çevreci ürünü kullanmanızı tavsiye ediyoruz. Denemekte fayda var.

Birde zeytin ağacımızın 10 ilginç özelliğini aktarmak istiyorum.

1-Zeytin ağaçları yaz, kış yeşildir. Kışın kurumaz ve yaprakları dökülmez.

2-Bazı araştırmalar sonucunda 3000 yaşında zeytin ağaçları saptanmıştır.

3-Kutsal kitaplarda ve çeşitli mitolojilerde adı çokça geçer. Beyaz güvercin ile beraber barışın en zarif simgesi olagelmiştir.

4- Zeytinyağı bu listesinin olmazsa olmazı. Girit'te yaşayan erkeklerde kalp hastalığı görülme sıklığının çok düşük olduğu saptanmıştır.

5-Yeşil ve siyah zeytin aynı ağaçtan hasat edilir.

6-Türkiye dünyada zeytinyağı üretiminde 5. sıradadır.

7-Zeytin ağacının meyvesi kadar yaprağından elde edilen çay da yararlı olduğu gözlenmiştir. Antibiyotik özelliği vardır. Bağışıklık sistemini güçlendirir. Soğuk algınlığına iyi gelir. Kan basıncını düşürür. Kan şekerini düşürür. Kolesterolü düşürür.

8-Saklı lezzet: zeytin reçeli ; Zeytinin de reçeli olur muymuş? Dediğinizi duyar gibiyiz. Lakin tezat gibi görünse de enfes bir lezzete sahiptir. Yeşil zeytinlerin çekirdekleri çıkarıldıktan sonra karanfil, portakal kabukları, limon ve şekerle kaynatılır. Şeker krizleri için iyi ve sağlıklı bir alternatiftir.

9-Zeytinin besin değerleri ;Yeşil zeytinin yenebilen 100 gramı, 144 kalori enerji sağlar. Ayrıca 13,5 gram yağ, 2,8 gram karbonhidrat, 1,5 gram protein, 90 miligram kalsiyum, 2 miligram demir ve 300 ünite A vitamini ihtiva eder. Siyah zeytinin yenebilen 100 gramı ise, 207 kalori enerji sağlar. Ayrıca bu tip zeytinde 21 gram yağ, 1,1 gram karbonhidrat, 1,8 gram protein, 77 miligram kalsiyum, 1,6 miligram demir ve 60 ünite A vitamini depolanmıştır. Her iki zeytin türünde daha düşük miktarlarda diğer vitaminler ve mineraller de bulunmaktadır.

10-Hoş ve nadide bir koku: zeytin çiçeği kolonyası

KAYNAKÇA :

http://www.zeytinyagcilar.com/ilginc-bilgiler/

SN. MENNAN KUZANLI www.ekobiyo.com

www.internationaloliveoil.org

Tokuşoğlu Ö. 2008. "Zeytin ve Zeytin Ürünleri" Kimyası, Mikrobiyolojisi, Kalite Kontrolü ve Teknolojisi. Celal Bayar Üniversitesi Lisans Üstü Ders Notları.

Ebru AKDAĞ
MÜMSAD Genel Koordinatörü

Bilimsel gerçekler ışığında iletişim yolculuğunda 10. Yıl

Türkiye gıda sektörünün temsilcileri olarak olumsuz bilgi sağanağı altında kimimiz bir köşede yağmurun dinmesini bekliyor, kimimiz şemsiyesini açarak yağmurdan korunacağını zannederken sele kendisinin de kurban gidebileceği gerçeğini göz ardı ediyor, kimimiz ise fırtınada hedeflediği limana doğru yelken açıyor. Biz yelken açmayı seçenlerdeniz… Gıda sektörüne ve yaratılan korkuyla yanlış seçimler yapan tüketicilere ciddi zararlar veren bilgi kirliğine karşı organize, stratejisi belirli ve sürdürülebilir bir mücadele gerekiyor. Bu mücadelede olmazsa olmazlar ise bilimsel gerçekler ve etik kurallar ekseninden ayrılmadan ortak hareket bilinciyle ilerlemek. Bu da bizim temel prensibimizi tanımlıyor.

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği (MÜMSAD), bitki ve meyve çayları, kuru çorba, bulyon ve harçlar, dondurulmuş ürünler, toz tatlı ürünleri ve margarin sektörünün temsilcileri olan firmaları bir çatı altında toplayarak, sektörün gelişmesi için tüm gayretlerin organize olmasını, üreticilerin ve tüketicilerin bilinçlendirilmesine yardımcı olmayı amaçlıyor.

Dernek çalışmalarının etkili olması için tarafsızlık, pazarda rakip olan oyuncuların firma şapkalarını bir kenara koyarak ortak amaçlara odaklanmış bir takım halinde çalışması çok önemli. Buna ek olarak yaptığımız iletişiminin verimliliği için dışarıda da geniş bir paydaş ağı oluşturmak gerekiyor. Böylelikle hem farklı kesimlerin tecrübelerinden faydalanıyor hem de onlara dokunarak çabalarımızın dalgalar halinde yayılmasını sağlamaya çalışıyoruz. Her geçen gün genişletmeye çalıştığımız paydaş haritamız kapsamında sektörel dernekler, uzmanlık dernekleri, üniversiteler, meslek örgütleri, kamu, bürokrasi ve medya ile ilişki geliştiriyor ve iş birliği yapıyoruz. 2017'yi geride bıraktığımız bu dönem, bizim de bilgi kirliliğine karşı verdiğimiz mücadele yolculuğumuzun 10. yıl dönümü. Bu yolculuğa ışık tutan ise her zaman bilimsel gerçekler olmuştur ve olacaktır.

İletişim, özellikle de içinde bulunduğumuz bilgi çağında, sonu gelmeyecek bir yolculuk. Bu yolculukta hedef kitlemizi bir yerden alıp, amaçladığımız yere götürmeye çalışıyoruz Günümüzde televizyon reklamcılığı hedeflemesi mantığıyla herkese aynı mesajla ulaşmaya çalışmanın işe yaramadığı ortada. Biz iletişimimizi "etkileşim kurmak", "diyalog oluşturmak" ve "deneyim sunmak" üzerine kurguluyoruz.

Bilgi kirliliğiyle mücadele ve gerçekleri anlatmak için önce hedef kitlelerimizin nasıl bir etki haritası içinde yer aldıklarını ve önceliklerini anlamaya, sonra da her hedef kitleye özel planlamalar ile mesajlarımızı ulaştırmaya çalışıyoruz. Bu kapsamda tanıtım kampanyaları, PR, üniversiteler ve kamu iş birlikleri, dijital kanallar ve uzman iletişimi yapıyoruz.

Yolculuğumuzun 10. yıl dönümünde yerel basın buluşmaları, uzman iletişimi turnesi ve üniversite konferanslarıyla yüz yüze iletişimde gezdiğimiz şehir sayısı 30'a ulaştı. Yaptığımız etkinlikler ile 3.850 diyetisyen, 2.230 doktor, 6.000 öğrenci, 500 gıda mühendisi akademisyene ulaştık. Bunlara ulusal ve yerel basın ile dijital kanallar üzerinden ulaştığımız kitleleri de eklersek iletişim bulutumuzun çok daha büyük olduğunu söyleyebiliriz. Yine de çabalarımızın iletişim okyanusunda büyük bir yer kaplamadığını bilmekle beraber, her bir damlanın önemine de gönülden inanmaktayız.

Sonuç olarak; gıda sektörünün tüm bileşenleri için bilgi kirliliği ile mücadele, stratejisi yol boyunca sürekli yenilenmesi gerekecek kaçınılmaz bir görev ve hiç bitmeyecek bir yolculuk. Bu yolculukta sektör derneklerinin bilimin ışığında liderlik rolünü üstlenmesinin başlıca sorumluluklarından ve etkisinin de yüksek olduğu inancıyla çalışmalarımızı sürdürmekteyiz. Paulo Coelho 'nun dediği gibi "sadece güneşli günlerde yürürsen hedefe ulaşamazsın". Aksine hava raporlarının sürekli olumsuz bilgi sağanağını işaret ettiği bu günlerde, ancak yürümeye devam ederek hedefe yaklaşabiliriz.

FoodRest Cafe & Restaurant Otomasyonu ile hızlı, kolay, sistematik çalışın...

www.cozbim.com.tr

çözbim 30.yıl

1987'den beri... Çözümün ta kendisi

MUTFAK DOSTLARI DERNEĞİ YENİ YÖNETİM KURULUNU SEÇTİ

Mutfak Dostları Derneği 15'üncü olağan genel kurulu yapıldı. 2014 yılından beri 3 dönem arka arkaya başkan seçilen ve imza attığı önemli gastronomi projeleri ile tanınan Zeynep Kakınç, derneğin 2018-2020 döneminde de başkanlığına seçildi.

Ülkemizin özgün lezzetlerini ve yöresel üreticileri desteklemek adına bir lezzet envanteri oluşturulması konusunda önemli çalışmalara imza atan ve uluslararası projelerle adını duyuran Mutfak Dostları Derneği'nin yeni yönetim kurulundaki diğer görevlerin dağılımı ise şu şekilde gerçekleşti: Başkan Yardımcıları Osman Serim, Nedim Atilla, Genel Sekreter Esin Sungur, Sayman Başar Eryöner, Üyeler Alparslan Baloğlu, Ebru Erke, Oya Emerk ve Yakup Şensoy.

Dernek Başkanı Zeynep Kakınç; "Ülkemizin alanında en köklü sivil toplum kuruluşu olan derneğimize üçüncü kez başkanlık edecek olmaktan onur duyuyorum. Geçtiğimiz dönemlerde başladığımız ve titizlikle yürüttüğümüz Anadolu Lezzet Envanteri (ALE) gibi süregelen projelerimizin yanı sıra, mutfak kültürüne, yerel ürün ve üreticilere destek verecek yeni çalışmalarımıza bu dönemde hız vereceğiz" dedi.

Mutfak Dostları Derneği neler yapıyor?

Mutfak Dostları Derneği, bilimsel araştırmalar yaparak, yaptırarak mutfak zenginliklerimizi, yeme-içme ve sunma adabını bütün özellikleriyle ortaya çıkarmak amacıyla kuruldu. Yurt içi ve yurt dışında mutfağımızın tanıtılmasını sağlamak, bu alanda eğitimler düzenlemek, yeme - içme ile ilgili gelişmeleri izlemek, bu tür çalışmaları özendirmek, derneğin kuruluş amaçları arasında yer alıyor.

Türk mutfağı ile ilgili bilimsel araştırmaları destekleyen, çeşitli yayınlar hazırlayan, panel, konferans ve geziler düzenleyen dernek, önceden belirlenen temalar çerçevesinde hazırlanmış menülerin ikram edildiği gastronomik zenginliği olan yemekler de organize ediyor. Mutfak Dostları Derneği, "Coğrafî İşaretleme Sistemi" (Appelation d'origine Controlée) konulu panellerle, Türkiye'nin yöresel, özgün lezzetlerinin kalite standartlarının, üretim bölgelerinin ve kriterlerinin belirlenmesinin önemini vurguluyor.

ESSEDRA ve ALE Projeleri Başarısı

Geçtiğimiz yıllarda ulusal biyogüvenlik yasasının GDO'lu ürünler açısından sakıncalarını üyeleri ve kamuoyu ile paylaşan Mutfak Dostları Derneği, 2012 - 2016 yılları arasında Slow Food'un Balkan ülkelerinde gıda, sürdürülebilir kırsal kalkınma ve çevreyle ilgili faaliyet gösteren STK'larla ortaklaşa gerçekleştirdiği ESSEDRA Projesi'nin Türkiye ortağı olmuştu.

Proje boyunca, üreticileri organize ederek tek çatı altında toplayıp onlara yeni pazar fırsatları yaratmayı, ürünlerinin hak ettiği değerlerini vererek yerel üreticilerin geleceğini korumayı hedefleyen "Presidia" çalışmaları yapıldı. Dünyada 249'u İtalya' dan olmak üzere toplam 442 Presidia ürünü var. Türkiye'de ise sadece üç Presidia ürünü bulunuyor; Kastamonu İhsangazi Siyez Bulguru, Mutfak Dostları Derneği'nin Essedra Projesi kapsamında yürüttüğü çalışmalar ile birlikte Karaman Divle Obruk Peyniri Presidia'sı "Kars Boğatepe Gravyeri Presidia"sı. Ayrıca peynir / süt ürünleri üzerine yoğunlaşarak bu alanda üreticilerin yaşadıkları yasal sıkıntılar üzerinden diğer proje ortakları ile birlikte savunuculuk çalışmalarına katkı sunuldu. Projenin bir uzantısı olarak devam eden Anadolu Lezzet Envanteri (ALE) kapsamında Anadolu'dan yok olmaya yüz tutmuş toplam 59 adet geleneksel gıda ürünü listeye eklendi. Süreç ilerledikçe listeye eklenen ürünlerin daha da artması planlanıyor.

Domino's Pizza 2 haftada 2 milyona yakın pizza sattı

Ara tatilde pizza satışları rekor kırdı

Sömestr tatilinin ilk gününde tüm zamanların en yüksek cirosuna ulaşan Domino's Pizza Türkiye, 20 Ocak – 4 Şubat tarihleri arasında 1 milyon 720 bin pizza sattı. Böylece ara tatilde çocuklar pizzaya doydu, Domino's ise rekora koştu. 2018 başında tanıtılan yeni ürün Ekmek Arası ise, iki hafta içinde 225 bin adet satıldı ve hedeflenen rakamı neredeyse ikiye katladı.

İlk ve orta öğretim kurumları 2 haftalık sömestr tatilinin ardından eğitim öğretime devam etmeye başladı. Ara tatil öğrenci ve eğitimcileri sevindirirken, yeme-içme sektörüne de hareketlilik getirdi. Türkiye'de pizza pazarına öncülük eden Domino's Pizza'da, 20 Ocak – 4 Şubat tarihleri arasında tam 1 milyon 720 bin 976 pizza satıldı. Marka, sömestr tatilinin ilk gününde, tüm zamanların en yüksek cirosuna ulaştı. Geçtiğimiz sene sömestr dönemine göre hafta içi satışlarında %10, normal bir haftaya göre ise %30 artış yaşandı.

Tatille birlikte Ekmek Arası hedeflenenin iki katı satıldı

Sömestr tatili, Domino's Pizza'nın 2018 başında tanıttığı yeni ürünü Ekmek Arası'nın satışlarında da artış getirdi. Sucuklu, sosisli ve kavurmalı olmak üzere üç çeşit olarak sunulan yeni üründen, restoran başına tatil boyunca 450 adet satıldı. Tatil süresince elde edilen toplam Ekmek Arası satışı ise 225 bine dayanarak, hedeflenenin neredeyse iki katına çıktı.

Wish More Hotel Istanbul'da kuşkonmaz rüzgarı Esiyor

Wish More Hotel Istanbul, Mart ayına özel hazırladığı Izgara Kuşkonmaz Eşliğinde Fileminyon ile lezzet tutkunlarını ağırlıyor.

Her ay özel olarak hazırladığı menülerle mevsime en çok yakışan reçeteler sunan Wish More Hotel Istanbul'un Mart ayına özel sürpriz lezzeti ise Izgara Kuşkonmaz Eşliğinde Fileminyon...

Fırınlanarak püre haline getirilmiş patates ve hardal sos ile servis edilen Izgara Kuşkonmaz Eşliğinde Fileminyon, dana eti ile hazırlanıyor. Bonfilenin en özel kesimlerinden biri olan madalyon formatına getirilen ete, taze kuşkonmaz, patates, kuru soğan ve maydanoz eşlik ediyor. Tereyağının ve kremanın benzersiz uyumunun da kendine yer bulduğu, Izgara Kuşkonmaz Eşliğinde Fileminyon hem gözlere hem de damaklara hitap ediyor.

Lüks otelin tecrübeli ve yetenekli şeflerinin ellerinden çıkan bu özel tarif, kuşkonmazın lezzet kattığı diğer tüm reçetelerle birlikte yalnızca Mart ayı boyunca Wish More Hotel Istanbul'un menüsünde yer alacak.

KÜLSAN
SINCE 1974

THERMOSET

ÇİZİLEBİLİR Mİ? ÇİZİLSE DE HALEN HİJYENİK MİDİR?

Kuvvetli ve keskin bıçak darbeleri ile yüzeyi çizilebilir.Ancak çizilse bile anti - bakteriyel ve hijyenik yapısını korur.Ayrıca esnek bir hammadde olduğu için yüzeyindeki çizikleri belli etmez

Parıltım Yemek, 330 milyon ciro hedefliyor

Bahadır AYDIN - Necat AYDIN

Yerinde ve taşıma yemek hizmetleriyle Türkiye'nin en önemli yemek tedarikçilerinden Parıltım Yemek, 'Büyümeye devam' dedi. 2017 yılını yüzde 20 büyüme ile kapatan Parıltım Yemek, bu yıl da yüzde 15 büyümeyi hedefliyor. Parıltım Yemek Genel Müdürü Bahadır Aydın, bu büyüme ile cirolarını 330 milyon liraya çıkarmayı amaçladıklarını belirterek, ayrıca 300 yeni istihdam yaratacaklarını söyledi

Yerli sermaye ile kurulan Türkiye'nin en büyük toplu yemek şirketi Parıltım Yemek, büyüme atağına kalktı. 2017 yılında yüzde 20 büyüme sağladıklarını belirten Parıltım Yemek Genel Müdürü Bahadır Aydın, "2018 yılında da %15'lik bir büyüme ile 330 milyon lira ciroya ulaşmayı hedefliyoruz" dedi. Şu an 2 bin 500 çalışanları olduğunu söyleyen Aydın, "Bizim için istihdam yaratmak her şeyden çok daha önemli. Bu yıl 250-300 kişilik yeni istihdam daha yaratmak istiyoruz" diye konuştu.

'Türkiye'nin her yerine ulaşacağız'

Şu an 27 ilde faaliyet gösterdiklerini anlatan Bahadır Aydın, "Bir diğer büyüme hedefimiz de tüm Türkiye'ye yayılmak. Güçlü altyapımızla Türkiye'nin her yerinde hizmet vermeye hazırız" dedi.

'Fiyat rekabeti sektörü vuruyor'

Gıda maddelerindeki fiyat artışının enflasyonun üzerinde olduğunu vurgulayan Aydın, "Sektördeki rekabet ne yazık ki fiyat üzerinde gerçekleşiyor. Kalite ve hizmet ikinci planda kalıyor. Bu da sektörün gelişmesinin önünde büyük engel oluşturuyor" diye konuştu.

Dünyanın en büyük gıda üreticilerinden Ajinomoto, Türkiye planlarını anlattı:

Türkiye büyüme stratejisinde yükselen yıldız olarak değerlendiriliyor

Bünyesinde Türkiye'nin köklü gıda markası Kemal Kükrer'in yanı sıra Bizim Mutfak'ı bulunduran Ajinomoto, gerçekleştirdiği ilk basın toplantısında 2020 hedefinin gıda ve içecekte dünyanın ilk 10 markası arasına girmek olduğunu anlattı. Örgen Gıda ve Kükre Gıda Şirketleri İcra Kurulu Başkanı Sinan Altun, "Ajinomoto Grup, Türkiye'nin içinde bulunduğu bölgedeki ülkeleri 'Rising Stars (Yükselen Yıldızlar)' olarak tanımlıyor ve ülkemizi de bölgenin merkez üssü olarak görüyor." dedi. Ajinomoto Türkiye Yönetim Kurulu Başkanı Toru Okazaki ise Türkiye'nin stratejik konumu, çevre pazarlara erişiminin kolaylığı ve gelecek açısından umut vaat eden ekonomisiyle bölgenin en büyük gücü haline geldiğini, Türkiye gibi genç ve dinamik bir nüfusa sahip bir ülkede güçlü hedeflerinin olduğunu dile getirdi

"Türkiye'nin vizyonuna güç katmaya hazırız"

Basın toplantısında söz alan Ajinomoto Türkiye Yönetim Kurulu Başkanı Toru Okazaki de, Türk ve Japon halklarının tarihin çok eski dönemlerinden bu yana zor zamanlarda hep birbirine tutunmayı, yardım etmeyi, dost olabilmeyi başardığını belirtti. Okazaki, "Türkiye'nin son yıllarda sahip olduğu ekonomik vizyon ve büyüme potansiyeline duyduğu inanç ile güçlü yatırımlara imza atıyoruz. Ajinomoto olarak global ölçekteki Ar-Ge altyapımız, geniş ağımız ve uzmanlığımızla dünyaya açık, rekabetçi, ekonomisini büyüten bir ülke olmayı hedefleyen Türkiye'nin vizyonuna güç katmaya hazırız" dedi.

Hünkar®

EKOGURME

Yenilikçi yapısıyla
sektörün lideri olma
yolunda sağlam
adımlarla ilerler

Geleneğin Markasından Geleceğin Ürünleri

Hünkar Ekogurme Serisini Denediniz mi?

HÜNKAR GIDA MAKİNA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Genel Müdürlük/İstanbul: Mimar Sinan Mah. Basra Cad. No: 28-40 SULTANBEYLİ/İSTANBUL Tel: +90 216 561 40 00 (Pbx) Faks: +90 216 561 39 39
Mersin Fabrika: Karaduvar Mah. 65143 Sok. No: 1 AKDENİZ/MERSİN Tel: +90 324 221 98 81 Faks: +90 324 221 98 82

hunkarbakliyat HunkarGida HunkarBak

www.hunkarbakliyat.com info@hunkarbakliyat.com

Söyleşi

İstanbul Aydın Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Prof. Dr. Kamil Bostan

“Gıda Mühendisleri sırf ismi gıda diye yemek detaylarına ya da görsel öğelere hakim olmak zorunda değiller.”

İstanbul Aydın Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Prof. Dr. Kamil Bostan ile arkadaşımız Meryem Merve BEYKOZ keyifli birs gerçekleştirdi.

Hocam, bize biraz kendinizden bahseder misiniz?

1985 yılında İstanbul Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi’nden mezun oldum ve aynı yıl Besin Zinciri ve Teknolojisi anabilim Dalı’nda araştırma görevlisi olarak çalışmaya başladım.1986 yılında başladığım doktoramı 1991 yılında tamamladım. Doktoramın temel konusu tulum peyniri üzerine bir çalışma idı. 1992 yılında Besin Zinciri ve Teknolojisi Anabilim Dalı’nda Yardımcı Doçent oldum. 1995 yılında Doçent, 2001 yılında ise yine aynı bölümde Profesör oldum. 2010 yılında İstanbul Üniversitesi’nden emekli olarak İstanbul Aydın Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nde Öğretim Üyesi olarak başladım ve son beş yıldır, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı olarak görevimi yürütüyorum. Bu yıl ilk mezunlarımızı vereceğiz.

Veterinerlik'ten gıdaya geçişinizin temel sebebi neydi?

Öncelikle bu konuya oldukça yoğun bir ilgim vardı. Okulda aldığımız eğitimde de, Gıda Bölümü ile derslerimizin birçoğu ortaktı, dolayısıyla lisans eğitimi biterken gıda konusunda önemli temel bilgilere vakıftım. Başarılı bir öğrenci olduğum için, hocalarım bir kadro açılır açılmaz beni araştırma görevlisi olarak yanlarında görmek istediler ve gıdaya yönlendirdiler. Ama bu hocalarımın yönlendirdiği bir zorunluluktan ibaret olmadı benim için, çünkü ben bu dalı oldukça sevdim ve zevkle üzerinde çalıştım. Sanırım Bolulu olmanın da verdiği bir ilgi vardı konuya. Gıdanın her yönünü incelemek benim için işten çok bir zevk halini aldı. Ancak daha çok Gıda Hijyeni ve Teknolojileri konusunda çalıştım. Ve bu da bana Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne gelmeden önce çok fazla katkı sağlamış ve zemin hazırlamış oldu.

Aynı zamanda Gıda Mühendisliği konusunda da ders veriniz. Sektörde birçok toplu yemek firmasının gıda mühendisi çalıştırma zorunluluğu var. Siz bu sektördeki gıda mühendislerini nasıl değerlendiriyorsunuz?

Hazır yemek sektöründe en önemli unsur gıda güvenliği. Tabi ki gıda mühendisleri sırf ismi gıda diye yemek detaylarını ya da görsel öğelere hakim olmak zorunda değiller. Bunlardan daha ziyade gıda mikrobiyolojisi ve gıda toksikolojisini, gıda güvenlik programlarını ve sistemlerini bilmeleri mühimdir. Ve gıda mühendisliği özellikle bir teknoloji eğitimidir. Yani çalıştıkları kurumda bir teknoloji ve sistem geliştirmeleri, kuruma katma değer sağlamaları gereklidir. Yeni ürünlerin gelişimi, Ar-Ge çalışmaları yapılması, toplu yemek sektöründe özellikle gıda mühendislerinin görevidir. Ancak maalesef Türkiye'de gıda mühendislerimiz bu sektörde çalışmanın kolay ve rahat olduğu düşünerek bu sektörde çalışmayı tercih etmişler ve bu tarz çalışmaları geri plana itmişlerdir. Bu sebeple mühendislik gibi önemli ve zorlu bir eğitim almış arkadaşlarımızdan alınan verim çok düşüktür. Bunun sonucunda ise "gıda mühendislerinin çok yeterli ve donanımlı olmadığı" algısı oluşmuştur. Gönül ister ki arkadaşlarımız daha çok Ar-Ge çalışmaları yapabilsinler ve hem çalıştıkları şirketlere hem de ülkemize daha çok katkı sağlasınlar. Beyaz önlük giymek ve masa başında oturmak ne kendilerine ne de çalıştıkları kurumu fayda sağlamayacaktır. Son yıllarda gıda mühendisliğine talebin azalmasını da buna bağlıyorum. Aslında çok değerli bir meslek, ancak sektörde çok fazla yenilik ve farklılık yaratamadıkları için iş imkanları daralmaya başladı ve bu sebeple bir çok gıda mühendisi işsiz kaldı. Bu da üniversiteye başlayacak öğrencilerin bu meslekten uzaklaşmasına sebep oldu.

Üniversite öğrencisi demişken, son dönemde Gastronomi oldukça popüler bir bilim ve sanat dalı haline geldi. Peki, bu bölümde okuyan öğrencilerin kariyer planlamalarında toplu yemek sektörü nerede?

Özellikle Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrenciler toplu yemek sektörüne çok uzak bakıyorlar. Gerek medyada gördükleri ve izledikleri, gerekse daha önceki mezunlardan duyduklarıyla büyük hayalleri var. Birçoğunun hedefi oteller ya da finedining restoranlar. Dolayısıyla, her ne kadar bu sektörde iyi yerlere gelmelerini sağlayabilecek Endüstriyel Yemek Üretimi ve Gıda Mevzuatı gibi sektöre yakından bakış sağlayan dersleri alsalar da, ilk hedefleri turizm sektörüne daha yakın. Bu yüzden 4 yıllık öğrencileri toplu yemek sektöründe görmek zor. Ancak 2 yıllık Aşçılık Bölümü öğrencileri için durum biraz daha farklı. Onlar çok daha hızlı hayata atılmak istiyorlar, belli seviyede bir bilgi ve donanımla mezun oluyorlar. Bu sebeple, bu 2 yıllık mezun öğrencilerin toplu yemek sektörü için çok daha verimli olabileceğini, öğrencilerinden kendini çok daha iyi gösterebileceğini ve başarı elde edebileceğini düşünüyorum. Catering ve Toplu Yemek başlı başına oldukça büyük bir saha ve bu döneme kadar mutfakta alanında eğitimli çok fazla personel bulamıyorduk. Bu öğrencilerle çok daha güzel işler başarılabileceğini ve sektörün kalite ve gerek iş güvenliği gerekse gıda güvenliği bakımından iyileşeceğini düşünüyorum.

Türkiye'deki Gastronomi eğitimi veren okulların gelişimini nasıl görüyorsunuz? Son 10 yılda bu konuda çok hızlı ilerlendi, bundan yıllar önce Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimleri Türkiye'de sayılı üniversitelerde verilirken şimdi artık her şehirde ve hatta her üniversitede bölüm açılmış durumda. Bir bakımdan bizim gibi yemek kültürü açısından zengin ancak pazarlama ve lezzet turizmi faaliyetlerine geç başlamış bir ülke için oldukça sevindirici bu gelişme. Ancak sektörde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinden, bu kadar çok lisans düzeyinde mezun olması, ilerleyen dönemlerde iş bulma konusunda sorunlar yaratacak mı?

Şu anda Gastronomi ve Mutfak Sanatları oldukça popüler. Gastronomi sihirli bir kelimeye dönüştürüldü adeta. Hem kültür, hem sanat, hem yönetim, hem de bilim ile doğrudan ilgili olması her alana girmesine ve her kapıyı açmasına olanak veriyor. Bu sebeple inanılmaz bir rağbet var. Her geçen gün bölüm sayısı artmakta. Şu an, Türkiye'de 60'ın üzerinde üniversite bu eğitimi vermekte ve bu oldukça ciddi bir rakam. Dediğiniz gibi, ilerleyen dönemlerde bu öğrenci enflasyonu sorunlar doğuracaktır. Öncelikle aynı gıda mühendisliğinde olduğu gibi mezunların değeri düşmeye başlayabilir. Biz aynı tabloyu Su Ürünleri fakültelerinde de gördük. Bir dönem çok revaçta olan bu fakülteler, Türkiye'de tüm mezunlara yetecek oranda iş kapasitesi olmadığı için bugün kapanma noktasına gelmiştir. Bir diğer önemli konu ise verilen eğitimin kalitesidir. Yeterli alt yapı sağlanmadan açılan bölümler eğitimde çok ciddi aksaklıklara neden olmaktadır. Gastronomi eğitimi ciddi bir eğitimdir ve iyi organize edilmiş, teknolojik, öğrenci kapasitesine uygun bir mutfak, alanında bilgili, hem sektörel hem de eğitim anlamında tecrübeli hocalar, hem bilimsel hem sanatsal hem uygulamalı hem de yönetimsel anlamda dengeli hazırlanmış bir ders programı olmadan başarıya ulaşması mümkün değildir. Birçok üniversitede bu maddelerin hepsi sağlanmadan eğitime başlanmaktadır. Bu şartlarda eğitim gören öğrenciler de yine ne yazık ki bu eğitimi hakkıyla veren okullardan mezun olan öğrenciler ile aynı diplomayı almaktadır.

Bu da ilerleyen dönemlerde, çalıştıkları işletmelerde yetersiz performans göstermelerine ve gösterdikleri düşük performansın tüm mezunlara atfedilerek mesleki anlamda değer kaybetmelerine yol açabilir. Bu sebeple bu bölümün açılmasında bir sınırlama getirilmesi ve yüksek normlar belirlenmesi önemlidir. Ayrıca yalnızca okul değil, öğrencinin kendini geliştirmesi de çok önemli. Gastronomi aynı zamanda ülkemiz adına bir sorumluluk. Kat etmemiz gereken çok yol var, bu sebeple mezunların ülkemizi temsili adına da ileriye atacakları her adım önemlidir.

Yüce CANOLER
Ziraat Yüksek Mühendisi
yucecanoler@mynet.com

Tarım ürünleri ithalatı nereye gidiyor

Sektörün yem üretimi amacıyla yaptığı hammadde ithalatı ile damızlık materyal, aşı-ilaç ithalatı kanıksanmış rutin dışalımlardır. Genelde hemen her sene hububat, bakliyat, yağlı tohumlar, ham yağ ithalatı yapılır. Bazan üretim açığının kapatılması, yurtiçinde üretilmemesi, bazan da iç pazar fiyatlarının terbiye edilmesi amacıyla yapılan bu ithalat Tablo 1. de 14 yıllık bir derinlikte gösterilmiştir.

Tablo 1. 2002-2016 Döneminde Tarım Ürünleri İthalatı

	İTHALAT TUTARI		
Ürün Cinsi	Miktar (1000 ton)	(Milyon $)	İthal edilen ülkeler
HUBUBAT TOPLAMI	62.831	17.544	
Buğday	41.478	11.767	Rusya - Meksika - Litvanya
Mısır	12.335	3.114	Rusya - Romanya
Çeltik ve Pirinç	4.410	2.030	Rusya - Kanada
Pamuk	10.497	17.410	ABD - Brezilya -Türkistan
BAKLİYAT TOPLAMI	3.537	2.927	
Kuru Fasulye	482	532	Kanada - Arjantin
Nohut	238	282	Meksika - Hindistan
Mercimek	2.362	1.818	Kanada
YağlıToh.ve Türevleri	61.881	35.754	
Yağlı Tohumlar	30.406	14.961	
Soya Tohumu	8.890	8.265	Ukrayna - ABD-Paraguay
Ayçiçeği Tohumu	7.700	4.220	Moldova -Romanya -Rusya
Kolza Tohumu	2.520	1.233	Romanya -Bulgaristan
HAM YAĞLAR	15.783	15.831	
Ayçiçeği Yağı	6.025	7.746	Rusya - Ukrayna
Palm Yağı	6.567	4.817	Malezya
KÜSPELER	15.697	4.962	

Kaynak:TÜİK verileri, Bitkisel Yağ San. Derneği

TEPKİ DOĞURAN İTHALAT KARARLARI

2012 yılında "saman" ithaline karar verildiğinin açıklanmasıyla birlikte "tarım ürünleri ithalatı" göze batmaya, tepki çekmeye başladı. 2017 yılında canlı besi hayvanı ithalatına ilaveten karkas et ve lop et ithaline de karar verilmesi mevcut tepkilerin artmasına sebep oldu. 29 Temmuz 2017 tarihinde yayımlanan kararla, Et ve Süt Kurumu'na (ESK) sıfır gümrük vergisiyle 500 bin adet canlı büyükbaş, 475 bin adet canlı küçükbaş hayvan ve 75 bin ton taze veya soğutulmuş büyükbaş hayvan eti ile 2017 yılı sonuna kadar da 20 bin ton çeyrek karkas et ithal kontenjanı tahsis edildi. Aynı tarihte Toprak Mahsulleri Ofisi'ne sıfır gümrükle, 750 bin ton buğday, 700 bin ton arpa, 700 bin ton mısır ve 100 bin ton pirinç ithalat yetkisi verildi. 2017 sonuna geldiğimizde Bakanlar Kurulu Kararı ile kuru fasulye, barbunya, nohut ve börülce ithalatında gümrük vergisi oranları sıfıra indirildi.

Ülkede hasat devam ederken peş peşe gelen ithalat kota tahsisleri ve gümrük vergisi indirimleri, iç piyasada oluşan ürün fiyatlarının üzerinde olumsuz etki yaratmış, pazarda oluşan fiyatlar ithal ürün sebebiyle düşmüştür. Bunun sonucu üreticiler ve hayvan yetiştiricileri bekledikleri geliri sağlayamamış ve pazara olan güvenlerini kaybetmişlerdir. Tüm bu olumsuzluklar yetmezmiş gibi ***"Tarım desteklemeleri"*** çiftçi ürününü hasat ettikten sonra 18 Ağustos 2017 tarihinde açıklanmıştır.

Üretim açıklarının en büyük nedenlerinden birisi etkili bir üretim planlamasıyla uygun bir desteklemenin yapılamayışıdır. Tarımsal desteklemeler üretim planının başarıya ulaşabilmesi için en etkili araçların başında gelmesine rağmen çok kötü kullanılarak etkisizleştirilmiştir.

Tarım ürünlerinin ithal kararları artık bir çözüm olarak değil çiftçinin ayağına vurulan bir pranga olarak görülmektedir. Uzun vadede ithal ürünlere ödenen bedellerin, çiftçiye vermesi gerekirken esirgenen desteklerden çok daha pahalıya mal olacağı şüphesizdir. İthalat işin kolayına kaçmaktır. Eskiler buna ***"pansuman tedbir"*** derlerdi. Kısa bir süre için geçici bir rahatlama yaratmaktan öteye geçen bir yararı olamaz, aldatıcıdır, derde deva değildir.

Üstelik dış ticaret dengesinin korunabilmesi ülke ekonomisi için son derece önemlidir. Takip edilen tarım ürünleri ithalat politikasının 2017 yılının 11 ayında sektör bazında sebep olduğu -696 milyon Dolar dış ticaret açığı detaylarıyla birlikte Tablo 2. de görülmektedir

Tablo 2. 2017'nin Onbir ayında Tarım ürünleri dış ticareti (1000 $)

	İhracat	İthalat	Denge
Gıda Maddeleri	14.973.587	10.928.523	4.045.064
Tarımsal Hammade	844.676	5.585.845	-4.741.169
TOPLAM	15.818.263	16.514.368	-696.105

Kaynak: Ziraat Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi

İTHALAT YERİNE İÇERDE ÜRETİM

Mısır ve çeltikteki üretim açıklarını nasıl kapatmayı başardıysak diğer üretim açıklarını da kapatmayı başarabiliriz. Tarımda üretim planlaması konusunda başarılı olamadığımızdan hep şikayet ederiz. Ama her Bakan değişikliği ile politikalar da değişiyorsa bunu başarmak elbette mümkün olmaz.

1980'li yıllarda bakliyat ihracatında Dünya üçüncüsü idik. Et ihracatı yapıyorduk. ***"Nadas Alanlarının Daraltılması"*** ve ***"ikinci Ürün"*** projeleri kapsamında ürettiğimiz mercimekleri, soya fasulyelerini stoklarda çürütmemek için resmi kanaldan yürütülen tüketimi artırma kampanyalarını daha dün gibi hatırlayanlar vardır içimizde.

1981 yılında 740 bin hektar olan dane baklagil ekim alanları ***"Nadas Alanlarının Daraltılması"*** projesinin uygulamaya girmesiyle 1982 yılında 1,2 milyon hektara, 1990'ların başında 2 milyon hektara ulaşmıştır. 2002 yılında 1,4 milyon hektara gerileyen dane bakliyat ekim alanları günümüzde 715 bin hektara kadar düşmüştür. 2002 yılında 1,5 milyon ton olan bakliyat üretimi 2016 yılında nüfus artışına rağmen %28 azalarak 1,1 milyon tona düşmüştür. Başarılı bir proje uygulamasından sonra düştüğümüz bu ithalat sarmalını makul karşılamak ve bu duruma boyun eğmek mümkün değildir.

DİĞER ÜLKELERİN TARIMSAL ÜRÜN İTHALATI

Bizim ülkemizden çok daha büyük tarım alanlarına sahip ülkelerin de dünya tarım ürünleri ithalinde ilk 10'a girdiklerini görmekteyiz. Ülkelerin yaptıkları tarım ürünleri ithalatının bir kısmı doğrudan tüketim amaçlı (kuru fasulye, nohut, pirinç, buğday vb), bir kısmı üretime hammadde temini amacıyla (soya tohumu, mısır, buğday, ham yağlar, küspeler vb), diğer bir kısmı ise yurtiçinde işlenip ihraç edilmek üzere değerlendirilmektedir. Hollanda ve Japonya gibi her sene ilk on içinde yer alan fakat büyük tarım alanlarına sahip olmayan ülkeler ise ithal ettikleri ürünlerin büyük kısmını işleyerek ihraç etmektedirler.

2014 yılı dünya toplam tarımsal ürün ithalatı değeri sıralamasında; Çin (201 $), ABD (157 $), Almanya (119 $), Japonya (82 $), Hollanda (76 $), Birleşik Krallık (75 $), Fransa (71 $), İtalya (63 $), Belçika (47 $) ve Rusya (43 $) ile ilk ona girmiştir. Türkiye 2014 yılında 18 milyar Dolarlık tarım ürünü ithal etmiş ve listede 23. Sırada yer almıştır. Böyle bir listede en gerilerde yer almak makbuldür. Dünya tüm tarım ürünleri ithalatında (1.873 milyar Dolar) Türkiye'nin payı %1 olmuştur.

2014 yılında dünya toplam ithalatında (19.104 milyar Dolar), Türkiye yaptığı 242 milyar Dolar toplam ithalatla 17.sırada yer almıştır. Dünya ithalat dilimindeki payı da %1,3 seviyesindedir.

Türkiye'nin bir tarım ülkesi olarak temel gıda gereksinimini yurtiçi üretimden karşılayabilmesi ana hedefi olmalıdır. Üretim açığının kapatılması veya iç pazar fiyatlarının düzenlenmesi amacıyla yapılan ithalatın çiftçimize zarar vermemesine azami hassasiyet gösterilmeli, ithalatın üretimi ve üreticiyi zarara sokma ve üretimden caydırma riski taşıması halinde bu ihtimali saf dışı edecek tedbirler alınamıyorsa, söz konusu ithalat yapılmamalıdır. Bu millet ithal et yemektense elindekiyle yetinmesini daima tercih edecektir. Hele gül gibi yerli ürün varken ithal sarımsak, ceviz, elma, muz gibi ürünleri pazara sürmenin israfı teşvikten başka bir anlam taşımayacağını herkes çok iyi bilmektedir. Para kazanmak hırsıyla yapılan bu tür ithalata göz yumulmamalıdır.

Tüketicilerimize, biraz ucuz da olsa ithal ürünleri almak yerine biraz fazla ödemek de gerekse yerli ürüleri tercih ederek çiftçilerimizin emeğinden yana bir tutum içinde olmalarını öneriyorum. Çiftçimiz bunu hak etmektedir.

Uzman Görüşü

Uçaktayken damak tadımıza Neler Oluyor ?

Diyetisyen Emre Uzun, "30 bin feet 'i aştıktan sonra, damak tadı ve koku duygusu bozulur. Yediklerinizdeki lezzetsizlik uçak firmasının suçu değil, insan metabolizmasının gereği!"

Sizin de başınıza gelmiştir: Uçağa binersiniz ve ikram edilen yiyeceklerin, içeceklerin hiç biri bildiğiniz tatta ve kokuda değildir. Eğer siz de havayolu kuruluşunu "kalitesiz, ucuz, lezzetsiz şeyler ikram etmekle" suçlayacaksanız orada durun. Bu havayolu firmasının elinde olan bir şey değil. Yapabilecekleri bir şey de yok! Durumu Diyetisyen Emre Uzun şöyle açıklıyor:

"İnsandaki lezzet algısını oluşturan iki öge vardır: Damak tadı ve koku… Lezzet, bu ikisinin bileşimiyle beynimizde oluşan ve tat alma duyumuzla şekillenen bir duygudur. Ancak uçak yolculuklarında ortama basınç hâkimdir ve bu basınç da tatlı ve tuzlu algımızın düşmesine yol açar. Uçak yolculuklarında yenen yemeğin, içilen meyve suyunun hatta suyun bile tadı size "bir tuhaf" geliyorsa sebebi budur."

Uzmanların altını çizdiği gerçek

Diyetisyen Emre Uzun, özellikle 30 bin fitten sonra damak tatlarının farklılaştığına dikkat çekerek bu durumun yıllar içinde, uçak yolcularından gelen yoğun şikâyetler sonucunda masaya yatırıldığını ve asıl nedenin bu sayede tespit edildiğini belirtiyor. "Şurası kesin: Havayolu firmaları size kalitesiz şeyler ikram etmiyor. Ya da yiyecek ve içeceklerin tadı havadayken farklılaşmıyor." diyor.

Beşinci tat "UMAMİ" nedir?

Umami için en genel tanım şu olsa gerek: Acı, ekşi, tuzlu ve tatlı dışında kalan beşinci tat! Diyetisyen Emre Uzun'un "Umami" için verdiği örnekler şöyle: "Sardalye, yosun, mantar, domates, domates sosu ve soya sosu iyi birer umami örneği. Zaten havayolları da bu lezzetsizlik sorununa çözüm bulma adına giderek daha fazla Umami tatlara yöneliyor. Örneğin ıspanak, domates ve kabuklu deniz ürünleri daha fazla kullanılıyor."

Emre Uzun, bazı havayollarının "spence" yöntemini uygulayarak yolculara gürültü önleyici kulaklıklar dağıttığını, yolculara da yemek servisi sırasında gıdanın tadına uyacak ses kayıtları dinlettiklerini belirtiyor. Bazı havayolları ise çatal bıçağı değiştirmenin lezzet algısı üzerinde bir etkisi olup olmayacağını araştırıyor çünkü hafif ve plastik çatal ve bıçak kullanıldığında, yiyeceklerin tadının daha da kötüleştiği kanıtlanmış.

İçeceklerde durum nedir?

Diyetisyen Emre Uzun, uçak yolculuklarında içecekler için de bir lezzet farklılığı olduğunu belirtiyor: "Şarapların tadı daha çok meyvelerden gelir. Uçuş sırasında şaraplar sulu ve daha yalın bir hal alır diyor.

Diyetisyen Emre Uzun'un açıklamalarıyla uçuş sırasında değişen tat alma duyumuza dair birkaç örnek:

- Alman Lufthansa tarafından 2010 yılında yaptırılan bir araştırmaya göre uçaklardaki nem eksikliği ve düşük basınç kombinasyonu, dilimizdeki tat tomurcuklarının tatlı ve tuzlu gıdalara duyarlılığını yaklaşık % 30 oranında azaltıyor. Buna karşılık ekşi, acı ve baharatlı tatlara karşı duyarlılığımız hemen hemen hiç etkilenmiyor.
- Havayolu şirketleri yemeklerinin lezzeti için, yer yüzeyindeki bir restorana kıyasla daha fazla tuz ve baharat kullanabilir ancak bu da farklı sağlık sorunlarına yol açabilir. Nitekim American Airlines, uçuş sırasında yemeklerin tadında bir kayıp olmaması için daha fazla baharatı tercih eden havayollarından. Amerikan United'ın seçimi ise canlı aromalar ve baharatlardan yana...
- Yürütülen bir çalışmanın sonuçlarına göre, gürültülü arka planda yemek yiyenler, yiyecekleri daha tuzsuz ve daha şekersiz buluyor. Aynı şekilde gürültülü ortamda yemek yiyenlere, gıdalar şaşırtıcı biçimde daha gevrek (kıtır kıtır) geliyor.
- Uçuş sırasında kakule gibi çeşniler, limon otu ve köri gibi baharatlar ise tuz veya şekerden daha yoğun hissediliyor.

Metrelik Adana Kebabı'nın mucidi Hasan Kolcuoğlu'ndan

DAMAK ÇATLATAN LEZZETLER

'Metrelik Adana Kebabı' ile meşhur Adanalı Hasan Kolcuoğlu, Küçükyalı Sahilyolu'ndaki sıcak mekanında misafirlerini ağırlıyor. Başlangıç menüsünden tatlılarına kadar her lezzette iddialı olan Adanalı Hasan Kolcuoğlu, zırhta çekilmiş kuzu etinden yapılan kebabıyla fark yaratıyor.

1 yaşına gelmemiş erkek kuzu etinin zırhta çekilmesiyle yapılan 'Metrelik Adana Kebabı', Adanalı Hasan Kolcuoğlu ile özdeşleşmiş dayanılmaz bir lezzet. Metrelik kebap, etin suyunu salmaması ve lezzetini içine hapsetmesi için sipariş verilmesinin hemen ardından özel şişlere takılarak pişiriliyor. Metrelik Adana Kebap, özel ayaklı standında el yapımı pideler, kaburga ve pirzolalar eşliğinde servis ediliyor.

Trabzon tereyağı, Erzincan peyniri ve balon ekmekle başlayan ziyafet; kuru patlıcan dolması, pazı sarması, pilaki gibi zeytinyağlılar ile devam ediyor. Mezelerden Ali Nazik, acılı ezme, şakşuka ve humus öne çıksa da sayısız çeşit içinden seçim yapmak zor. Kapalı mini pidede de iddialı olan Şef Mehmet Soydaş çiğ köfte, içli köfte ve fındık lahmacunun mutlaka tadına bakılması gerektiğini belirtiyor. Kebabın en yakın arkadaşı şalgamı Adana'dan getirttiklerini belirten Şef Mehmet Soydaş, yöresel ürünler kullanılarak hazırladıkları tüm tatların ana malzemelerini kendi yöresinden getirttiklerinin altını çiziyor.

1910'a dayanan köklü tarihiyle Adanalı Hasan Kolcuoğlu, tatlılarıyla da iddialı. Kabak tatlısı, dondurmalı irmik helvası, özel Hatay peyniri ile hazırlanan künefe, katmer, ayva tatlısı ve kadayıf arasından tercih yapamayanlara karışık tatlı tabağı hazırlanarak mutlu bir son vadediliyor.

KÜLSAN
SINCE 1974

THERMOSET

BULAŞIK MAKİNASINDA YIKANABİLİR Mİ?

Rahatlıkla yıkanabilir. Hatta +85 °C derecede endüstriyel bulaşık makinasında bile yıkanabilir

Kuru baklagillerin 8 önemli faydası Yanında bol limonlu salata olsun, çünkü...

Kuru baklagiller sadece damak zevkimize hitap etmekle kalmıyor, aynı zamanda sağlığımıza da büyük katkılar sağlıyorlar. Etten sonra en etkili bitkisel protein kaynaklarından biri olmaları nedeniyle özellikle kış aylarında ayrı bir önem kazanıyorlar. Tüm faydaları göz önüne alındığında kuru baklagillerin haftada en az 2 kez tüketilmeleri çok önemli. Acıbadem Bakırköy Hastanesi Beslenme ve Diyet Uzmanı Şeyda Sıla Bilgili kuru baklagilleri sofranızdan eksik etmemeniz için 8 önemli nedeni anlattı, önemli bilgiler verdi.

Bağışıklık sistemini güçlendiriyor

Kışın hastalıklara karşı direnç gösterebilmek için bağışıklık sisteminin desteklenmesi çok önemli. Kuru baklagiller içerdikleri demir, magnezyum ile potasyum mineralleri ve E vitamini sayesinde vücut direncini güçlendiriyor

Kalbi koruyor

Kolesterol ile doymuş yağ içermemeleri ve çözünebilir diyet lifi içerikleri sayesinde kalp hastalıklarının en önemli risk faktörlerinden olan kötü kolesterolün (LDL) düşürülmesine yardımcı oluyor.

Kan şekerinin dengelenmesini sağlıyor

Kuru baklagiller glisemik indeksi düşük besinler oldukları için sindirim sistemi tarafından daha yavaş yakılıyor. İçeriklerindeki lif mideyi geç terk ediyor ve bağırsakların glikoz emilim hızını düşürüyor. Bu sayede de kan şekeri hızla yükselmiyor.

Kabızlık yakınmasını azaltıyor

Lifli besinler bağırsak boyunca sindirilmeden vücuttan dışarı atıldıkları için dışkıyı hacimli ve yumuşak tutuyor. 1 kase haşlanmış kuru fasulye 17 gram diyet lifi içeriyor. Bu yüksek lif içeriği sayesinde sindirim sistemini hareketlendirerek kabızlık şikayetlerinin azalmasında etkili oluyor.

Rektum kanseri riskini düşürüyor

Posadan zengin olan kuru baklagillerin tüketilmeleri kalın bağırsak florasını olumlu yönde değiştiriyor. Böylece bağırsaklar içinde zararlı bakteriler çoğalmıyor, bunun sonucunda da rektum kanseri riski düşüyor.

Uzun süre tok tutuyor

Kuru baklagiller midede uzun süre kalıyor ve oluşturdukları jel yapısıyla ince bağırsaklarda besin emiliminin yavaş olmasını sağlıyor. Bu özellikleriyle de sonraki öğünde daha az yemeyi teşvik ediyor. Fazla kalori de içermemeleri sayesinde kilo kontrolünde ideal bir besin grubu olarak nitelendiriliyor.

Hafızayı güçlendiriyor

İyi bir B vitamini kaynağı olan kuru baklagiller içerdikleri B12'nin yanı sıra tiamin, riboflavin, niasin ve folik asit sayesinde sinir sisteminin düzenli çalışmasına katkıda bulunuyor. Bunun sonucunda zihinsel performans, öğrenme ile hafıza gücü ve konsantrasyon artışı oluyor. Kuru baklagiller aynı zamanda ağrıya karşı duyarlılık ve uyku düzeni üzerinde de etkili oluyor.

İyi bir demir deposu

Demir kanda oksijeni taşıyan kırmızı kan hücrelerinde bulunan hemoglobin üretimi için kullanıyor. Eğer vücudunuzda yeterli demir minerali yoksa daha az kırmızı kan hücresi üretiliyor., Beslenme ve Diyet Uzmanı Şeyda Sıla Bilgili bunun sonucunda demir eksikliği anemisi oluştuğunu belirtiyor. Kuru baklagiller demir içerikleri yüksek bir besin grubu olmaları sayesinde demir eksikliğinin gelişme riskini düşürüyorlar.

Dikkat etmeniz gereken 4 kural

Kuru baklagiller iyi pişirilmedikleri zaman sindirimi zorlaştırıyor. Bunun önüne geçmek için kuru baklagilleri pişirmeden önce ıslatın.

Kuru baklagillerin oluşturdukları gazı önlemek ve sindirimi kolaylaştırmak için yemeklere kekik, kişniş veya kimyon ekleyebilirsiniz.

Pişirme sırasında, baklagillerin köpürmesini önlemek için tencerenin kapağını aralık bırakın ve pişirme suyuna yarım çay kaşığı yağ ekleyin.

Düdüklü tencereler kuru baklagiller için en iyi pişirme yöntemidir. Ağzı kapalı olarak 45-60 dakika pişirmeniz yeterli gelecektir.

Lipton Dökme Bitki Çayları ile Çay Keyfi Kış Aylarında da Devam Ediyor

"Konuşalım Artık" kampanyası ile herkesi çayın birleştirici gücü sayesinde bir araya gelmeye ve daha fazla iletişim kurmaya çağıran Lipton, çay keyfini Lipton Kış Karışımı, Papatya ve Rezene Dökme Bitki Çayları ile de devam ettiriyor. Doğanın mucizevi lezzetlerini demliklere taşıyan Lipton, soğuk kış günlerinde çay tutkunlarını bitki çaylarının doğallığı ve faydaları ile buluşturuyor.

Çay tutkunlarının vazgeçilmezi Lipton, dökme bitki çaylarıyla kış aylarında da doğal lezzetleri ve faydalarını demliklere taşımaya devam ediyor. "Konuşalım Artık" dediği yeni kampanyası ile herkesi yakın çevresiyle çay eşliğinde bir araya gelmeye ve iletişimlerini güçlendirmeye çağıran Lipton, çiftçilerin mevsiminde özenle topladığı doğanın mucizevi lezzetlerini bir araya getiren Kış Karışımı, Papatya ve Rezene Dökme Bitki Çayları ile çay severlerin kış keyfine eşlik ediyor.

Doğanın hediyesi zencefil, tarçın, kuşburnu ile diğer bitki ve baharatların eşsiz bir uyumla harmanlandığı Lipton Kış Karışımı; Lipton Papatya ve Akdeniz Bölgesi'nde hasat edilen Lipton Rezene Lipton uzmanlığı ve kalitesiyle soğuk kış günlerinde tüketicileri bitkilerin doğallığı ve faydalarıyla buluşturuyor, kendilerini daha iyi hissetmelerini sağlıyor. Üstelik bitki çaylarında yer alan her bir bitkinin toplandığı andan demliklere ulaştığı ana kadarki yolculuğu paketlerin arkasına taşıyor, çay severleri doğanın yazdığı hikâyenin bir parçası haline getiriyor.

Metro Toptancı Market'e PRİDA Sürdürülebilirlik İletişimi Ödülü

Metro Toptancı Market, "PRİDA İletişim Ödülleri" kapsamında, gıda israfına karşı dikkat çeken Metro Gıda Hareketi projesi ile Sürdürülebilirlik İletişimi ödülüne layık görüldü.

Metro Gıda Hareketi Hakkında

Verimliliği ve kalite standartlarını artırarak emeğin, kalitenin, milli kaynak israfının önüne geçilebilmesi için planlanan proje kapsamında, atık ve kayıpların nedenlerini bilimsel bir yaklaşımla ortaya koymak üzere Metro, TÜBİTAK'la 8 ay süren ve marul, domates ve şeftali ürünlerini baz alan bir araştırma ile sorunları tespit etti. Ürünlerin iyi koşullarda ve kötü koşullarda tedarikini temel alan bu araştırma sonunda kötü koşullarda tedarik edilen ürünün, iyi koşulda tedarik edilene kıyasla 9 kat daha fazla atığa dönüştüğünü gözlemlendi. Kamu, sivil toplum ve özel sektör iş birliği ortamı yaratmak, ana strateji olarak benimsendi. Proje süresince en çok kaybın paketleme ve nakliye sırasında ortaya çıktığını görüldü. Ancak soğuk zincir ve ambalaj da önemli diğer kriterlerdi. Üreticilere üretim süreci boyunca ve ürün planlamasında rehberlik veren Metro, ayrıca üreticilere doğru ilaç kullanımını, doğru hasat zamanı vb. konularda da eğitimler verdi. Paketleme ve teknolojik yatırımların hayata geçmesiyle birlikte %50 oranında gıda kaybına engel olundu..

Gıda kayıp ve atıklarını önleme konusundaki çalışmalar bir adım ileriye taşınarak sektörün öncü restoranların şefleri ve işletmecileriyle birlikte son tüketicilerin restoranlarda yaptıkları gıda israfını azaltmak amacıyla sipariş verdikleri yemeklerden artanları yanlarında götürmeleri için tasarladığımız 'Metro Gurme Kutusu' uygulamamızı İstanbul ve Eskişehir'de hayata geçirildi.

“Daha iyiye, daha ileriye, birlikte, el ele”

“Yılmazlar Tarımın hedefleri gelecek yıllarda, Türkiye’de olduğu gibi Avrupa’da da önde gelen üreticiler arasında yer almak ve bu doğrultuda yatırımlarını sürdürmektir.”

25. yılını dolduran Yılmazlar Tarım; çağdaş, dinamik, yenilikçi ve atılımcı yapısıyla sektöründe sağlam adımlarla ilerlemeyi sürdürmektedir.

Teknolojik üretim sistemlerine sahip, sosyal sorumluluklarını yerine getiren, çevreye ve insan sağlığına duyarlı olan Yılmazlar tarımın kurum değerlerinin temellerinde “Daha iyiye, daha ileriye, birlikte, el ele” felsefesi yatmaktadır.

Bugüne kadar kendi uzmanlık alanında pek çok ilkin mimarı olan Yılmazlar tarım geleceğe çalışanları, müşterileri ve tüketicileriyle birlikte yürümeyi ilke edinmiş, öncü ve lider bir firmadır.

Türkiye”nin önde gelen soğan, patates, ıspanak üretimi şirketlerinden biri olan ve müşterilerinin beklentilerini kalitesi, hizmetleri ve yaratıcılığı ile gerçeğe dönüştüren ve müşterilerine “en uygun” değeri sunarken sektöründeki en iyi çalışma ortamını geliştiren ve çevreye karşı her zaman duyarlı olan Yılmazlar Tarımın hedefleri gelecek yıllarda, Türkiye’de olduğu gibi Avrupa’da da önde gelen üreticiler arasında yer almak ve bu doğrultuda yatırımlarını sürdürmektir.

Yılmazlar Tarım da dürüstlük, alçak gönüllülük ve sevgi, kendi ayakları üzerinde durabilmek, mükemmeli aramak, çalışanlarına ve çevreye karşı duyarlı olmak temel kurumsal değerleri oluşturur.

Vizyonu ve hedefleri doğrultusunda iyi yönetimi, müşterilerinin ve çalışanlarının beklentilerini karşılamayı, sürekli iyileştirme için sistemlerini gözden geçirmeyi, gerekli kaynakları sağlamayı, yasal gerekleri yerine getirmeyi, gıda güvenliğine uygun üretim yapmayı ilke edinen ve kendi standartlarını aşmaya çalışarak ilerleyen müşteri odaklı bir yönetim anlayışı bulunmaktadır.

Doğal kaynak kullanımına dikkat eden ve atıklarını ayıran, yasal mevzuat ve gerekliliklere uyan, çevre amaç ve hedeflerini belirleyen, çevresel kirlilikleri ve bu kirliliklerin çevreye olan etkilerini tarladan müşteriye kadar değerlendiren, ürünlerinin kullanıldıktan sonraki çevre etkilerini de kontrol eden, sürekli gelişen ve çevreye duyarlı bir firmadır.

Türkiye”de ‘’TARLADAN TÜKETİCİYE” ilkesi ile hedef belirleyerek kendi ekim alanlarında ‘’İYİ TARIM” prensipleri doğrultusunda 10.000 dönüm arazi üzerinde ekim ile pazarda yön belirlemektedir.

Bugüne kadar sadece ekim yaparak tarladan soğan, patates, ıspanak ve sarımsak ürünlerini tüketiciye kuru olarak ulaştırmıştır. Ulusal olarak kuru ürün satışı yapmakla birlikte yurt dışına (GÜRCİSTAN, AZERBEYCAN, KIBRIS, RUSYA, MAKEDONYA, BULGARİSTAN, ALMANYA) ürün satışı yapmıştır.

2017 yılı ile birlikte üretimini yaptığı soğan, patates ve ıspanak ürünleri için yüksek teknoloji ile üretim tesisi kurmuştur. Tesislerinde doğranmış kavrulmuş soğan konservesi, sarımsak konservesi, ıspanak konservesi üretilmektedir.

Sürekli yenilenen yapısı ile Türkiye” de ilk ürün üretimini gerçekleştirmektedir.‘’KITIR KIZARMIŞ SOĞAN” sektörde yine ilk olarak yer almaktadır. İlkeleri taklitler üzerine değil farklılıklar üzerine kurulu Yılmazlar tarım, kendine has ürünleri ile sektörde emin adımlar ile ilerlemektedir.

by soğan, by ıspanak, by patates, by sarımsak, by kıtır, by turşu yılmazlar tarımın tescilli markalarıdır.

Yılmazlartarım05 Yılmazlartarım Yılmazlartarım

www.yilmazlartarim.com

13. kez kapılarını açmaya hazırlanan IDEAL HOMEX 2018, Horeca sektörüne yönelik kurumsal çözümler de sunuyor

HORECA Sektörü, sezonun yeni trendleriyle Uluslararası IDEAL HOMEX Fuarında tanışıyor

Horeca sektörü, masa üstü sunum ve servis ekipmanlarıyla aksesuar setlerine yönelik alternatif çözümleri, Tarsus Group bünyesindeki Life Media tarafından düzenlenen Uluslararası Ideal Homex Ev Eşyaları, Züccaciye, Dekoratif Ürünler ve Çeyiz Fuarı'nda bulacak. Tüyap Beylikdüzü'nde gerçekleştirilecek fuar, otel ve restoranların değişen ihtiyaçlarına uygun çatal, bıçak, kaşık ve aksesuar setlerinden sofra takımlarına kadar geniş bir yelpazede, sezonun en yeni tasarımlarını bir arada sunacak. Sektör profesyonellerini 29 Mart – 01 Nisan tarihlerinde Tüyap Beylikdüzü'nde buluşturacak olan IDEAL HOMEX 2018'de Horeca sektörünü de yakından ilgilendiren züccaciye, cam, porselen, seramik, çelik mutfak eşyaları, plastik ev gereçleri, elektrikli ev aletleri, mutfak eşyaları, dekoratif ev aksesuarları, hediyelik eşya, aydınlatma, ev tekstili ve çeyiz ürünlerinde 2018'in en yeni trendleri ilk kez bir arada sergilenecek.

ZÜCDER'in desteği ile 13.'sü düzenlenecek olan fuar, katılımcı sektör firmalarına ve profesyonel ziyaretçilerine yeni fırsatların kapısını açıyor...

Dünya genelinde 15 farklı ülkede 130'un üzerinde fuar ve konferans etkinliği gerçekleştiren Tarsus Group'un bünyesindeki Life Media tarafından, Züccaciyeciler Derneği ZÜCDER'in desteği ile düzenlenecek IDEAL HOMEX, 29 Mart'ta kapılarını açıyor. Fuar, züccaciye ve mutfak eşyaları sektöründe faaliyet gösteren imalatçı, ihracatçı, ithalatçı ve distribütör firmaları, başta perakende mağazaları ve horeca ekipmanı ihtiyacı bulunan turizm yatırımcıları olmak üzere, alışveriş merkezleri, zincir mağazalar, toptancılar ve profesyonel alıcılarla buluşturacak.

2018'in yeni trendleri ve binlerce ürün tek çatı altında sergileniyor!

Katılımcı ilgisinin çok yoğun olduğu IDEAL HOMEX fuarında "Sofra ve Mutfak Eşyaları, Dekoratif Ev Aksesuarları ve Hediyelik Eşyalar, Elektrikli Ev Aletleri, Plastik Ev Gereçleri, Çelik Mutfak Eşyaları, Cam, Porselen ve Seramik" kategorilerinde binlerce üründe 2018 tasarımları ve sezonun yeni trendleri sergilenecek.

KÜLSAN®
SINCE 1974

KÜLSAN THERMOSET NASIL BİR HAMMADDEDİR?

THERMOSET bir petrol türevi değildir. Plastik türevi değildir. Biliyorsunuz, plastik ve türevi ürünlerde sıcak gıda - içecek tüketilemez,kansorejen madde açığa çıkar. THERMOSET, melaminin kuvvetlendirilmiş bir formudur. Ancak melamin değildir. Bu esnek ve anti - bakteriyel kimyasal hammadde THERMOSET olarak biliniyor

Memnune DEMİREL
Gıda Mühendisi
demirelmemnune@gmail.com; herdaimcomez.blogspot.com.tr

Satın alma; Catering firmalarında satın alma biriminde çalışmak isteyenler: Bu ayki yazım sizler için...

En kilit noktalarımızdan. Eğer bu departmanı severseniz en sevdiğiniz şarkılarda gülümseyerek dans etmekten farksızdır.
Fakat bir zorunluluksa çalışmak sizin için Çin işkencesine maruz kaldığınızı hissedebilirsiniz.

Buradaysanız birçok şeyi aynı anda düşünebilmelisiniz.
Önceliğiniz kendi firmanızı tanımak olmalı.
Elinizin altındakileri, kullanabileceklerinizi. Avantaj ve dezavantajınızı. Finansal yapınızı alım gücünüzü çok iyi bilmelisiniz .

Detaylandırabiliriz;

Ortalama günlük üretim kapasiteniz, Kalem kalem gıda, sarf, kimyasal alımlarınız, standart demirbaş yenilemeleriniz, personel kıyafetleriniz, araç kiralamalarınız, sigorta anlaşmalarınız… vs
İhtiyaçlarınızı tekrara gerek kalmadan öncelik sıralamasında hafızanızda anlık canlandırmanız bir gereklilik.

Firmanızın standartlarını belirleyin. Buna uygun Teknik şartnamelerinizi hazırlayın Tedarikçi değerlendirmelerinizi ve seçimlerinizi yapın. Alım aşamasına geldiğinizde öncelikle alacağınız ürünün tüm özelliklerine hâkim olmalısınız, en kalitelisinden en düşük kalitelisine kadar tüm detayları araştırmalısınız. Piyasayı kontrol etmeli ürün özelliğine göre şartları değerlendirmelisiniz.
Bunu birçok yöntemle yapabilirsiniz. Çalıştığınız firmalardan bilgi edinebilirsiniz. Birebir iletişimin gücü önemli.

İnternet çağında yaşıyoruz. Artık bilgilere ulaşmak çok kolay. İnternete girdiğinizde tüm bilgiler önünüze serilmeye başlıyor. Fakat yine de çok hassas davranmalısınız. İnternette karşınıza araştırmanızla ilgili doğru bilgiler kadar yanlış bilgilerde çıkacaktır. Bunu ayırt edebilmelisiniz.
Ve muhakkak her araştırmanızda kendi sağlamanızı yapın.
Kendimize güvenmek önemli. Ama bu hata yapmayacağımız anlamına gelmez.
Her şeyin fazlası biraz sakıncalı olabiliyor. Fazla güven hissi zamanla hatalarınızı gözden kaçırmanıza da sebep olabilir.
Sonuçta iyi kalitede bir ürünü kendi yapınızda bir firmanın alabileceği en uygun şartlarda almayı sağlamış olmanız gerekir.

Tedarikçilerle aranızdaki güven zincirini kırmamalısınız
Güvenilirlik bir gerekliliktir. Güvenilir olun. Bir sonraki aşamada siz daha talep etmeden daha uygun şartları önünüze sunacaktır. Şartlar her zaman stabil gitmeyebilir ödemelerde aksamalar oluşabilir .

Bu durumda tedarikçiniz daha sizi aramadan onlara bilgi vermeniz gecikmeyi normal karşılamalarını bile sağlayacaktır.
Tedarikçilerinizle iletişimi koparmayın. Belli aralıklarla toplantılar düzenleyin. İş akışını kontrol edip analiz edin.
Aksamalar için veya oluşabileceğini öngördüğünüz sorunlar için birlikte önlemler alın.

Çalışmaya başladıktan sonra ipleri onların eline bıraktığınızı düşünmelerine izin vermeyin.

Fakat çok da üstlerine gitmeniz kontrol etmeye çalışırken iletişim sorunu yaşamanıza da sebep olabilir.

Güvenilirlik sınırına zarar vermeden aradaki dengeyi sağlayarak kontrolü elinizde tutmalısınız.

Diğer taraftan mutfak yöneticilerinizin de isteklerine hızlı ve anlık çözümler üretebilmelisiniz.

Paniğe kapılmadan tüm olasılıkları düşünmeli ve en uygun çözümü bulmalısınız.

Çok ani ortaya çıkan aksamalar dışında mümkün olduğunca proaktif bir yaklaşım sergilemeli ve sorunların ortaya çıkma olasılığını azaltmalısınız.

Uzun vadede kendi işlerinizdeki yığılmaları ortadan kaldırmış olacaksınız.
Piyasa araştırmasına, Alternatif tedarikçiler bulmaya Maliyeti düşürecek çözümler için raporlamalar yapmaya, Kendinizi geliştirmeye Ve firmanıza destek olabilecek projeler oluşturmaya, daha fazla zaman ayırabileceksiniz

Taze Fasulye Faciası

İş yerinde İlk ayımı daha tamamlamamıştım. Hala işe çok hâkim değilim. Eğer binlerce kap yemek yapıyorsanız Taze fasulyeyi taze kullanmak kesinlikle saçmalık

Patronumu nasıl olduysa kandırıyorlar fiyatını uygun bularak yüzlerce kilo alıyor sonrası komedi. Evde 5-10 kişi için yaparken sorun yok. Bizim çuval çuval fasulyeler geldi

Tamam, geldi de iş zaten yoğun kim ayıklayacak Usta isyanda, personel somurtuyor. Ayıklanacak dedim yapacak bir şey yok yaşayarak rezil olmanın tadına varalım

Servis şoförleri, depo elemanları ustalar, ofisteki çalışanlar hep beraber ayıklıyoruz ama bitmiyor. Son çuvala geldiğimizde gülecek halimiz bile kalmamıştı. Yorgunluktan.

Ertesi gün; Yemek pişti fasulyenin kılçıkları tamamen ayıklanamamış başarılı olamamışız O kadar kişi ayıklayınca standart bir görüntüde yok Malum tamamı aynı tazelikte olamıyor. Sonuç yemek kötü ve gün boyu bitmeyen şikâyet. Bir telefonu kapatıyoruz diğeri çalıyor. Ana yemekhanede birebir iletişimle konuyu çözümledik gibi ama taşıma noktalardaki taşeronların aramaları gün boyu devam etti. Usta ben demiştim diyor. Beni dinlemedi-

niz. Ama en azından deneyerek vazgeçmeyi öğrendik. Bir daha böyle bir alım yapılmadı tabii ki.

Hatalı bir satın alma kararı,

Son ürün kalitesini, müşteri memnuniyetini ve personelinizin motivasyonunu olumsuz etkileyebilecek. İş akışında aksamalara ve zaman kaybına sebep olacaktır.

Satın alma dan bahsetmişken merkezi satın almaya da ufak bir dokundurma yaparak bitirelim ;

Tüm birimlerinize ait alımları merkez üzerinden yapmayı planlıyorsanız programınızın iyi kullanılıyor olması şart

Genel yapılan hatalardan biri çoğunlukla programlar verimli kullanılamadığından birimdeki bir personel zaman ayırarak siparişleri hazırlar. Merkezden başka bir personelde siparişi verir.

Bu durumda ne yaptık biz Bütçeyi kısmaya çalışırken aslında şişiriyoruz. İki personeli aynı işe kilitledik. Merkez satın alma eğer bu görevi üstlenecekse birimdeki çalışanı farklı bir işte kullanabiliyor olmamız gerekiyor. Ayrıca amacımız kontrolse programda verimli çalışmıyor ve hala birimdekilerin listeyi hazırlamasını istiyorsak kontrol sağlamış ta olmuyoruz

Annemin verdiği listeyi gidip marketten babamın almasından farksız bu.

Yapılması gerekenler; Merkez satın almadan görevlendirilecek personelimiz, Programda tüm depo stoklarını güncel görebilmeli.

Menüler aylık olarak girilmiş ve reçetelendirilmiş olmalı.

Kullandığınız programa haftalık menüyü yüklediğinizde depo stokunu düşerek alım yapmanız gereken miktarı gösterebilmeli. Ve birimdeki bir çalışanı konuya dâhil etmeden tek bir personelle konuyu çözümlemiş olacağız.

Sarf, kimyasal gibi menü dışı alımlarda da programa bir kontrol sınırı tanımlaması yapılarak ürünler tükenmeden belirlenecek iş günü öncesinden size bilgi vermesini sağlayacak bir sistem eklenmesini sağlayabilirsiniz. Yada sadece bu alımların bilgilendirmesini birimlerden talep edebilirsiniz.

Bir personelin zaman maliyetini hesaplayalım

Haftalık siparişe ayrılan zaman bir personel için üç saat dersek, Birim sayınız 50 ise çarpı 50 (haftada toplam 150 saat) 100 ise çarpı 100 (haftada toplam 300 saat)

Personel maliyetini farkına bile varmadan arttırmış oluyoruz. Elimizdeki personeli değerlendirme şansımız varken yeni istihdam yapabiliyoruz. Uzun vade de kaybediyorsunuz.

Programa yatırım yapmak bir gereklilik.

Ama o programdan ne istediğinizi de tam olarak bilmeniz ve verimli bir şekilde kullanabilmeniz önemli.

Evet, ben bu bölümde olmanın dans pistinde olmayla aynı keyifte olduğunu düşünenlerdenim. Sizde öyle düşünüyorsanız kariyerinizi bu yönde biçimlendirmemek için hiçbir engeliniz yok

Kendinizden başka...

Sevgiyle kalın

Antalya Expo Center'da "eş zamanlı" rekor

29. HotelEquipment ve 25. FoodProduct'ta ziyaretçi rekoru kırıldı. Uluslararası 43 bin 523 profesyonel ziyaretçi ağırlandı. Ziyaretçi sayısının bu yıl rekor olduğunu ifade eden ANFAŞ Yönetim Kurulu Başkanı Ali Bıdı, katılımcılara 2019 çağrısı yaptı.

410 Firma 3 bin 500'ün üzerinde marka

Fuar sonunda hayata geçirdiği ticaret hacmiyle Antalya ve Türkiye ekonominse artı değer sağlayan dev organizasyon; konaklama, ağırlama, gıda ve içecek sektöründen toplam 410 katılımcıdan 3 bin 500 markayı bir araya getirdi. Fuar boyunca yeni iş bağlantıları gerçekleştiren firmalar, yeni ve inovatif ürünlerini sergileme fırsatı yakaladı.

Yurt içi ve yurt dışından 43bin 523 ziyaretçi

4 günde, yurt içi ve yurt dışından toplam 43 bin 523 profesyonel ziyaretçiyi ağırladı. Fuara otel yatırımcıları, otel yöneticileri, satın almacılar, spa merkezleri, iç mimarlar, müteahhitler, kamu yetkilileri, şef ve aşçılar, zincir market yetkilileri, kafe ve restoran sahipleri, gıda toptancıları, perakendeciler, öğretmen evleri, polis evleri, resmi kurum ve sosyal tesis işletmelerinden yoğun ilgi gösterdi.

Sektörün dünyaya açılan kapısı

Fuar boyunca organize edilen B2B görüşmeleri, toplu sunumlar ve fuar görüşmeleri sonucu binin üzerinde iş görüşmesi gerçekleştirildi. Görüşmeler aracılığıyla, uluslararası iş bağlantıları gerçekleştiren sektörün dev firmaları, yurt dışında yeni bayilik sözleşmeleri imzalarken; küçük ve orta ölçekli katılımcılar ise ürünlerini dünya pazarına açma fırsatı yakaladı.

Taşpakon'un ilk uluslararasi iş birliği; Alman fuar devi Messe Stuttgart

Messe Stuttgart Ares Fuarcılık tarafından iki yıllık aralıklarla düzenlenen IBATECH İstanbul, 12-15 Nisan tarihleri arasında ilgili tüm sektörlerin profesyonellerini CNR Expo'da 12. kez ağırlamaya hazırlanıyor. Türkiye ve Avrasya bölgesinde sektörünün en önemli etkinliği durumundaki IBATECH 'e; EKMADER (Ekmek ve Unlu Mamüller Makinaları Sanayicileri Derneği), GIDABİL (Gıda Bileşenleri ve Geliştiricileri Derneği), KOSGEB ve TAŞPAKON da destek verdi.

"Aşçılık Pastacılık Türkiye Kupası finali " IBATECH'te

IBATECH İstanbul, konsept gereği Türkiye'de organize edilen tek yarışma organizasyonu "Taşpakon Türkiye Kupası"nın ilk finaline de ev sahipliği yapacak. Fuarın ilk 3 günü sürecek finallerde, aşçılık ve pastacılık eğitimi veren lise, meslek yüksekokulu ve üniversitelerin her gün farklı kural ve konseptlerde yarışan finalist takımlarından birinci olan okula, Taşpakon Türkiye Kupası verilecek. Fuarın son gününde ise TAŞPAKON ana sponsoru La Lorraine iş birliği ile canlı ekmek pişirimleri, display ekmek sunumlarından oluşan "La Lorraine Türkiye Şampiyon Ekmekçi" yarışması düzenlenecek.

Türkiye ofisi İstanbul başta olmak üzere Ankara ve İzmir'de de fuarlar düzenleyen Messe Stuttgart, hedeflerini sağlam ilkeler ve temeller üzerine oturtarak yurt içinde ve uluslararası alanda oldukça saygın bir konuma sahip.

Lezita "Gurme Lezzetler" ile inovatif ürünler pazarında liderliğe koşuyor

Lezita, piyasaya sunduğu yeni inovatif ürün grubu Gurme Lezzetler 'in İzmir lansmanını yaptı. Lansman toplantısında konuşan Abalıoğlu Grubu Gıda İş Ünitesi Genel Müdürü Mustafa Özdil, Lezita'nın yatırımlarını ve 2018 yılındaki hedeflerini paylaştı. 2017'de İnovatif ürünlerin etkisiyle yüzde 26 büyüdüklerini ifade eden Mustafa Özdil, 2018 ' de toplamda 10 - 12 milyon TL. yatırım yapacaklarını açıkladı. Özdil, "Piliç etinde pazarda ilk 5, ileri işlenmiş inovatif ürünlerde ilk 2 firmadan biriyiz. İnovatif ürünler pazarının lideri olmayı hedefliyoruz" dedi.

Türkiye'nin 47. büyük sanayi kuruluşu olan Abalıoğlu Grubu'nun bünyesinde faaliyet gösteren Lezita, Gurme Lezzetler ürün grubunu mutfakta pratiklik ve kolaylık arayan tüketicilerin ihtiyaçlarını karşılamak hedefiyle hazırladı. Türkiye'de "ilk" olan Lezita Gurme Lezzetler serisinde; Piliç Tandır, Piliç Ciğer Kavurma, Piliç Kasap Sucuk ve Özel Sosuyla Piliç Döner ürünleri yer alıyor. Lezita bu grubu 2018 yılı içinde yeni lezzetlerle zenginleştirmeyi planlıyor.

Lansman toplantısında konuşan Abalıoğlu Grubu Gıda İş Ünitesi Genel Müdürü Mustafa Özdil, Lezita'nın toplam 100 bin metrekarelik alanı ile Türkiye'nin en modern et entegre tesisinde piliç eti ve ileri işlenmiş et üretimi yaptığını belirtti. Lezita'nın 2006 yılında sektöre hızlı bir giriş yaptığını ve kısa sürede önemli bir oyuncu haline geldiğini ifade eden Özdil, 2010 ile 2016 yılları arasında satışlarda yüzde 66'lık bir büyüme gerçekleştirdiklerini söyledi. Özdil bu dönemde ileri işlenmiş inovatif ürünlerin satışlarındaki artış oranının ise yüzde 360'ı bulduğunu vurguladı.

Şenpiliç'ten 40. yılında yatırım ve istihdam seferberliğine anlamlı katkı

Osmaniye-Kadirli'de 400 milyon TL'lik entegre tesisinin temelini attı...

Şenpiliç'in, Osmaniye'nin Kadirli ilçesinde 400 milyon TL yatırımla kuracağı entegre tesisin temel atma töreni, Ekonomi Bakanı Nihat Zeybekci, şehir protokolü ve vatandaşların katılımıyla gerçekleştirildi.

Törende Türkiye ekonomisinin büyümeye devam etmesi için yatırımların şart olduğunu vurgulayan Şenpiliç Onursal Başkanı Haşim Gürdamar, "Bizim iş adamı olarak vazifemiz, yeni yatırımlar yapmak, o yatırımınetrafındaki eko-sistemi büyütmek, daha fazla insana iş ve aş fırsatı sunmak. Şenpiliç'in 40. Yılında 400 milyon TL'lik yatırımla kuracağımız yeni entegre tesisimizi, ekonomimize ve halkımıza kazandırmaktan büyük gurur duyuyoruz" dedi.

Şenpiliç, Osmaniye Kadirli'de ilk etapta günlük 450.000 adet kesim kapasiteli bir Kesimhane ile yıllık 579.500 ton üretim kapasiteli bir Yem Fabrikası kuracak. Bunu Kuluçkahane ve Damızlık çiftlikleri izleyecek. Entegre tesisin bu yılın son çeyreğinde devreye alınması planlanıyor.

Şenpiliç'in Kadirli'de 400 milyon TL tutarında yatırımla kuracağı entegre tesis, 200 kilometre yarıçaplı bir alanda ekosistem yaratacak. Çevredeki 840 çiftlikle anlaşma yapılacak. Toplam 3.500 kişiye istihdam sağlanacak. Bu da yaklaşık olarak 20 bine yakın kişinin yaşamına dokunulacağı anlamına geliyor. Şenpiliç bu yönüyle hükümetin başlattığı istihdam seferberliğine de anlamlı bir katkı yapıyor.

1978 yılında dönemin mütevazı şartlarında kurulan Şenpiliç, bugün 320 bin tonluk piliç eti kapasitesi, 1,8 milyar TL'yi aşan cirosu ve yüzde 15 pazar payıyla Türkiye'nin en büyük entegre piliç üreticisi konumunda bulunuyor.

Catering çalışanları için gizli tehlike VARİS

Prof. Dr. Ertuğrul Özal
www.ertugrulozal.com

Catering sektörü tüm dünyada ve Türkiye de en önemli, büyük ve yüksek sayıda çalışan barındıran bir sektördür. Her meslek grubunda işverenlerin ve çalışanlarının o meslek grubunda sık görülen hastalıklara karşı bilgili olması ve gerekli önlemleri alması son derece önemlidir. Catering çalışanlarında sık görülen rahatsızlıkların başında gelen "**varis hastalığı**" hakkında Prof. Dr. Ertuğrul Özal ile bir sohbet gerçekleştirdik.

Prof. Dr. Ertuğrul Özal otuz yılık meslek deneyimiyle Kalp ve Damar Cerrahisi alanında binlerce başarılı ameliyata imza atmış bir isim. Son yıllarda çalışmalarını özellikle **"varis tedavisi"** alanına yönlendiren doktorumuzla genel olarak Varis ve Catering Çalışanlarında Varisten Korunma" hakkında konuştuk.

Varis Nedir?

Kısa tanımıyla varis, vücudumuzdaki toplardamarların genişlemesidir. Genişleyen bu toplardamarlar zamanla damarlarda belirginleşme, bacaklarda ağrı, huzursuzluk hissi, şişlik daha ileri vakalarda kanama, ciltte yaralar ve pıhtı ile karşımıza çıkabilir.

Catering çalışanlarına önerilerim

- √ İşinizi yaparken mümkün olduğunca hareketli olun
- √ Molalarda kısa süreli olsada yürüyüş yapın
- √ Kan dolaşımını zorlayacak sıkı kıyafetlerden kaçının
- √ Bol lifli gıdalar ve bol sıvı tüketin
- √ Aşırı sıcak ortamlarda uzun süre kalmayın
- √ Çok ağır yük kaldırmayın
- √ Kilonuza dikkat edin

Varis Kimlerde Sık Görülür?

Genetik yatkınlığın çok önemli olmasının yanı sıra varis büyük ölçüde bir meslek hastalığıdır. Gerek ayakta gerek oturarak olsun uzun süre hareketsiz kalanlarda sık görülür. Öğretmenlerde, kuaför ve berberlerde, cerrahlarda, bankacılarda, masa başı görev yapanlarda sık görülürken son yıllarda catering çalışanlarında da sık görülmeye başlamıştır.

Catering çalışanlarında varisin sık görülmesinin nedeni nedir?

Uzun süre az hareket ederek ayakta durma, uygun olmayan ayakkabı ve giysilerin giyilmesi, çalışma sırasında vücut pozisyonunun iyi ayarlanmaması, çok ağır yük kaldırma, hatalı beslenme, aşırı sıcak ortamlarda çalışılması varis oluşumunu hızlandıran faktörler olup bunların hepsi sektörün çalışanlarını tehdit edici unsurlardır.

Varis oluşumu önlenebilir mi?

Varisin oluşumunu engellemek veya derecesini azaltmak tabiî ki mümkün. Catering çalışanlarına önerim, işlerini yaparken mümkün olduğunca hareketli olmaları, molalarında kısa süreli olsada yürüyüş yapmaları, yüksek topuklu ayakkabıları çok uzun süreli kullanılmamaları, kan dolaşımını zorlayacak sıkı kıyafetlerden kaçınmaları, bol lifli gıdalar ve bol sıvı tüketmeleri, aşırı sıcak ortamlarda uzun süre kalmamaları, çok ağır yük kaldırmamaları ve tabiî ki kilolarına dikkat etmeleri. Çok önemli bir diğer konu uzun süre hareketsiz durarak çalışmak zorunda olanların koruyucu önlem olarak varis çorabı giymeleri. Sabah yataktan kalktıktan hemen sonra giyilip akşam çıkartılacak koruyucu bir varis çorabı varis oluşumunu engelleyecek eğer varis varsa ilerlemesini yavaşlatacaktır.

Varis tedavisi nasıl yapılıyor?

Varis tedavisi varisin derecesine göre çok çeşitli yöntemlerle yapılabilir. Varis Kalp ve Damar Cerrahisinin uzmanlık alanına girer ve bu nedenle tedavi bir Kalp ve Damar Cerrahı tarafından yapılmalıdır. Küçük varisler skleroterapi (iğne tedavisi), köpük tedavisi, Nd-YAG lazer gibi yöntemlerle tedavi edilirken büyük varislerin tedavisinde klasik varis ameliyatları, damar içi lazer, damar içi radyofrekans, damar içi yapıştırma gibi değişik yöntemler mevcuttur. Her hasta için en uygun yöntem farklı olup buna doktorunuz size açıklayarak karar verecektir.

Çocuklara el yıkama alışkanlığı nasıl kazandırılır?

İshaller, parazit hastalıkları ve solunum yolu enfeksiyonları başta olmak üzere pek çok enfeksiyonun bulaşma ve yayılmasında en önemli taşıyıcı faktörlerin başında ellerimiz geliyor. Bu nedenle sık ve doğru el yıkama alışkanlığının çocukluktan itibaren kazandırılması gerekiyor.

"20 saniye boyunca yıkayın"

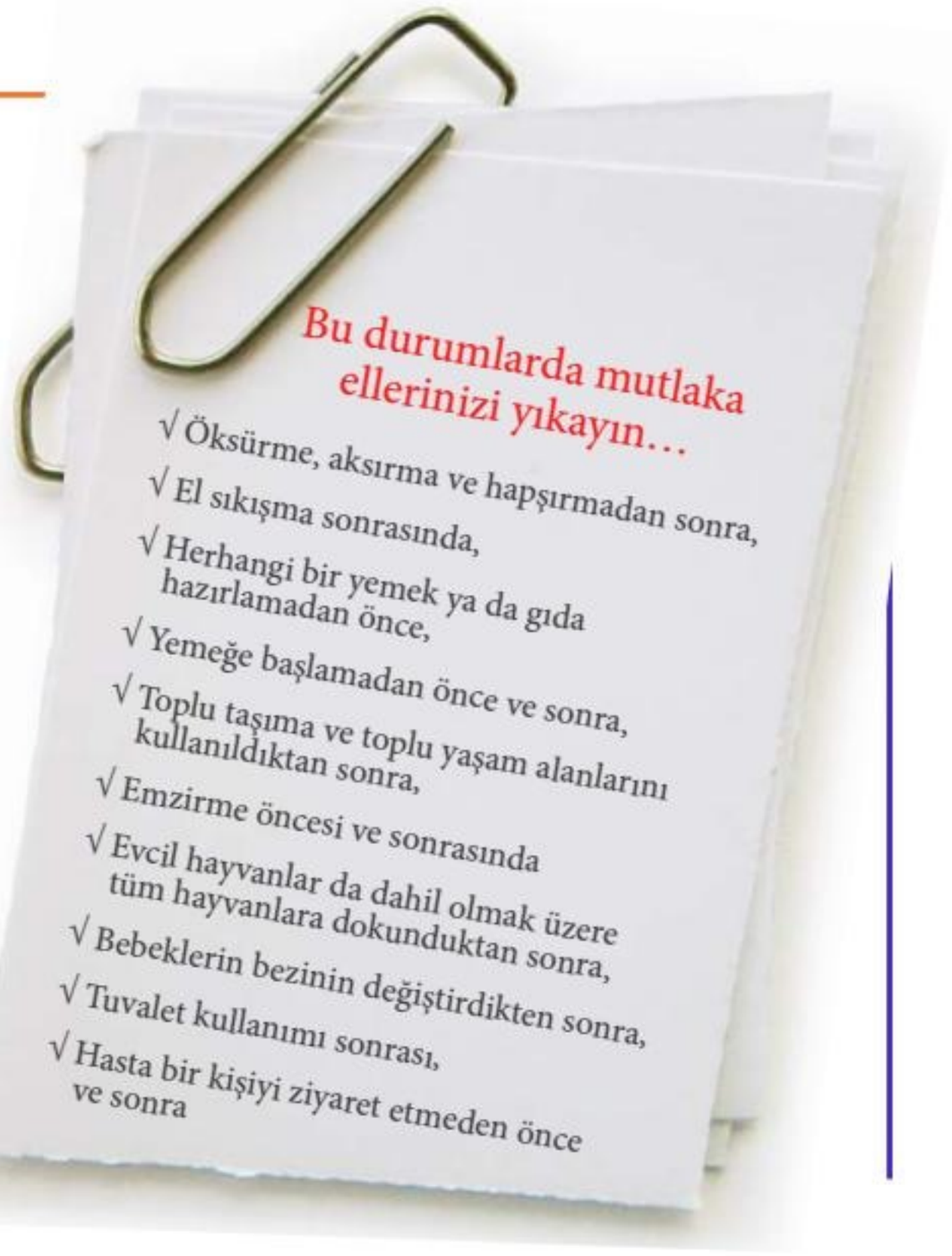
"Ellerin en az 20 saniye boyunca ve mutlaka sabun kullanarak yıkanmasını sağlayın. Ortak kullanım alanlarında sıvı sabunları tercih edin.

"Kâğıt havlulardan yararlanın"

El yıkama sırasında her iki avuç içi, dışı, parmak araları, başparmaklar, tırnaklar ve el bileğini de sıvazlayarak temizleyin. Ortak alanlarda kağıt havlulardan yararlanın.

"Çocuklara uygun lavabolar sağlayın"

Önce kendi kucağınızda başlayın. Ayakta durabildiği dönemde is yerden yükselterek veya boyuna uygun lavabolar seçerek sabunla yıkayabilmesini için uygun ortamları sağlayın.



Profesyonel Otel Yöneticileri Derneği

Güvenilir Eller Online Gıda Güvenliği Eğitimi projesinde 2018 hedeflerini açıkladı

Unilever Food Solutions ve Gıda Güvenliği Derneği iş birliğiyle hayata geçen ve sektörün önde gelen kurumlarının destek verdiği, Türkiye'nin ilk ve tek kapsamlı online eğitim programı Güvenilir Eller sektör iş birlikleriyle hedef büyütmeye devam ediyor.

Projeye önemli katkılar sağlayan Profesyonel Otel Yöneticileri Derneği, üyelerinin gıda güvenliği eğitimini almasını kolaylaştırıyor.

POYD Yönetim Kurulu Başkanı E. Hakan Duran, "Proje ortağı olarak belirlediğimiz hedeflerimize ulaşmak için çalışmaya devam ediyoruz. 2017 yılında 400'den fazla mutfak personelimiz Güvenilir Eller projesi kapsamında Gıda Güvenliği Derneği onaylı sertifikalarını almaya hak kazandı. Amacımız açıkladığımız hedefleri aşarak Gıda Güvenliği Derneği onaylı sertifika alan mutfak personelimizin sayısının artmasını sağlamak." dedi.

Unilever Food Solutions Türkiye, Orta Asya ve İran Genel Müdürü Önder Arsan, "Projemizde hedeflerin ileri taşınmasında sektör temsilcilerinin desteği ve sahiplenmesi çok önemliydi. Önümüzdeki dönemde de sektörde gıda güvenliği bilincinin geliştirilmesi için POYD ile iş birliğine devam edeceğiz. POYD üye işletmelerine yönelik özel kampanyaları ve bölgedeki üniversite öğrencilerine yönelik projelerimizi açıklayacağız" dedi.

Unilever Food Solutions, Güvenilir Eller projesiyle bugüne kadar Türkiye genelinde 24.000'den fazla mutfak personeline ulaştı. 78 şehirden 16.000 mutfak personeli sertifika almaya hak kazandı.

Farklı Lezzetler

Kestane Çorbası Tarifi

Malzemeler:

- 200 gram kestane
- 100 ml krema
- Tereyağı
- Zeytinyağı
- 50 gram şeker
- Birkaç yaprak adaçayı
- Tuz
- Karabiber
- Taze kekik

Yapılışı:

- Kestaneleri fırınlayın ve soyun.
- Adaçayını tavada sote edin ve kestaneleri ekleyin.
- Su ekleyin ve kestaneler ; yumuşayana kadar pişirin.
- Kestaneler piştikten sonra krema ekleyin ve 1 dakika daha kaynatın.
- Robot ile püre hâline getirin.

Aynı çorbalardan sıkılanlar için farklı çorba tarifleri

Çorbalar, kış mevsiminin vazgeçilmezi. Peki, hep aynı çorbayı içmekten sıkılmadınız mı? Yemektarifleri.com, kışın içinizi ısıtacak farklı çorba tarifleri sunuyor

Kış aylarının en çok tercih edilen yemekleri arasında ilk sırada çorba yer alıyor. Havaların soğuduğu bugünlerde özlediğimiz çorbalar sofralarda yerini almaya başladı. Yemeğe çorba ile başlamanın daha sağlıklı olduğu pek çok kişi tarafından biliniyor. Farklı sebzelerin vitaminlerini bir araya getiren çorbalar, pek çok hastalığa da şifa oluyor.

50 bin farklı yemek tarifi ile sofraları baştan değiştiren Yemektarifleri.com, şimdi de farklı çorba tarifleri sunuyor. Geleneksel çorbaların dışında yeni lezzetler keşfetmeyi seviyorsanız ve aynı çorbalardan sıkıldıysanız, bu çorba tarifi listesi tam size göre. Pratik çorba tarifleri arasından seçtiğiniz çorbayı kolayca hazırlayabilir ve kış mevsiminde içinizi ısıtabilirsiniz.

Fırınlanmış Patates Çorbası Tarifi

Malzemeler:

- 4 adet büyük boy patates
- 50 gram tereyağı
- 2/3 bardak un
- 8 bardak süt
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 100 ml krema

Yapılışı:

- Patateslerin kabuklarını iyice yıkayın ve kurulayın.
- Patatesleri iyice pişene kadar 1 saate yakın fırınlayın.
- Bir tencerede tereyağını eritin.
- Unu 1 dakika kadar yağda kavurun.
- Sütü ekleyin ve topaklanmaması için iyice çırpın.
- Kaynayana kadar orta ateşte pişirin.
- Patatesleri ortadan yarın ve içlerini kaşıkla oyun.
- Patatesi, kaşarı, baharatları ekleyin ve karıştırın.
- 10 dakika kadar kısık ateşte pişirin ve ocaktan almadan hemen önce kremayı ilave edin.

Unilever Food Solutions 'misafir memnuniyeti' için geliştirdiği yeni konseptlerini tanıttı

Unilever Food Solutions, Antalyalı turizmcilere, sektöre katacağı yeni çözümlerini ANFAŞ 25. Food Product Fuarında tanıttı.

Yapılan araştırmalar sonucu her şey dâhil otellerin, maliyet ve misafir memnuniyeti olarak iki büyük problemle karşı karşıya olduğu sonucuna ulaştıklarını belirten Unilever Food Solutions Pazarlama Direktörü Nihan Kayı, bu iki sorunu çözmek için "Temalı Geceler" ve "Tasty Snacks" konseptlerini geliştirdiklerini belirtti. Aynı zamanda konseptleri uygulamak isteyen otellere uzman ekip ve eğitimlerle de tam destek vereceklerini ekledi.

Unilever Food Solutions'ın farklı sunum ve uygulamalar içeren yeni konseptleri maliyetleri düşürürken, misafirlerinin keyifli vakit geçirmesini sağlıyor. Otellere karlı bir iş modeli sunuyor.

"TEMALI GECELER" konsepti sayesinde, misafir memnuniyetini oluşturan 4 ana kriterden 1'ini garantileyin... Yüksek misafir memnuniyeti için geliştirilen "Temalı Geceler", misafirlerin keyifli vakit geçirmeleri için farklı bir ambiyans sunuyor. Meksika ve Akdeniz gibi birbirinden farklı temalara eğlenceli animasyon ekibi, büfe alanı için zengin görsel sunumlar ve özgün reçeteler eşlik ediyor.

"TASTY SNACKS" maliyetleri düşürüyor!

Maliyet baskısını azaltan "Tasty Snacks" (Lezzetli Atıştırmalıklar) konsepti ile oteller misafirlerine farklı ve lezzetli Snack reçeteleri sunarken öğlen ana büfe maliyetinden de tasarruf edebiliyor. Birbirinden farklı Snack reçeteleri otellerin rekabet gücünü arttırmasına destek olurken, misafirlerin de öğlen büfesi yerine Snack alanlarını tercih etmesini sağlıyor.

TAB GIDA, 2018'E ÖDÜLLERLE GİRDİ

Türkiye'de hızlı servis restoran sektöründe 1995 yılında Burger King ile faaliyetlerine başlayan ve 23 yıllık tecrübesiyle sektör lideri olan TAB Gıda aldığı 11 prestijli ödül ile, sektördeki başarısını taçlandırmaya devam ediyor. Yıl boyunca perakende ve hızlı servis restoran sektörü alanında biri birinden prestijli ulusal ve uluslararası 11 ödüle layık görülen TAB Gıda, bu ödülleri 'müşteri memnuniyeti', 'hizmet kalitesi', 'dijital uygulamalar', 'Restoran zinciri', 'Franchise' ve 'en çok tercih edilen marka' gibi başarılı çalışma ve uygulama kategorilerinden aldı.

TAB Gıda Pazarlama Genel Müdürü Seçil Kurdoğlu, "TAB Gıda olarak, 1000'den fazla restoranımızla Türkiye'de hızlı servis restoran sektörünün lideriyiz. Türkiye çapında kazandığımız büyüme başarısı Capital ve Ekonomist Dergileri tarafından ödüllendirildi; Perakendenin Hızlıları Ödüllleri kapsamında mağaza sayısına Göre "Türkiye'nin En Büyük Fast Food Perakende Şirketi" seçildik. Özellikle Burger King markamızda uyguladığımız başarılı pazarlama uygulamaları, büyüme hızımıza ve performansımıza yansıdı. Zaten pazarlama alanında Burger King markamızla 2018 yılına da ödüllerle girdik; geçtiğimiz günlerde Marketing Türkiye'nin Akademetre işbirliğiyle yaptığı "İtibar ve Marka Değeri Performans Ölçümlemesi" araştırmasında The One Awards ödülünü aldık. Hemen ardından Alışveriş Merkezleri ve Yatırımcıları Derneği (AYD) ve Akademetre işbirliği ile yapılan AVM'lerde En Beğenilen ve Tercih Edilen Perakende Markaları Araştırması'nda, geçen sene olduğu gibi 1 numaralı marka seçildik" açıklamasında bulundu.

ÇİN'DE BİR AY - 2
LESHAN/DAZU

Gülçin SOYTUTAN

Çılgın Çin maceramıza biraz ara verdim. Kaldığımız yerden devam edelim.

LESHAN

Çin'de en son Emei Dağından inip, eşyalarımızı almış, son otobüse canhıraş yetişmiştik. Bir buçuk saatlik yolculuktan sonra Leshan'a ulaştık. Hemen otelimizi bulduk. Resepsiyondaki kızlar İngilizce bilmiyorlardı ama öğrenci gençler imdadımıza yetişti. İşimiz bittiğinde saat 21.00 olmuştu.

SEBZELİ ERİŞTE

Çin'e geldiğimizden beri Beypazarı kurusu, peynir, kuruyemiş dışında bir şey yememiştik. Daha doğrusu sadece meyve yenilebilir göründüğünden meyve alıyorduk. Yine meyve bakalım diye çıktık ki sokağın başında el arabasında sıcak sıcak sebzeli erişte kavurması yapan bir satıcıya rastladık. Biraz meraktan, biraz da açlıktan tezgahına baktık. Yiyemeyiz ama bir deneyelim dedik. El kol işareti ile seçtiğimiz sebzeleri, az acılı olmasını belirttik. Çin'de sokak satıcıları genellikle karı koca birlikte çalışıyorlar. Eşlerden biri pişirirken, diğeri müşterilerle ilgileniyor. Sokağa plastik minik tabure, masa koyuyorlar, yemek satın alanlar isterlerse oturup orada yiyebiliyor veya paket alıp gidebiliyorlar. Biz zaten meraktan tezgahın önünden çekilmedik. Yemeğimiz hazır olduğunda, satıcılarda en az bizim kadar heyecan ve merakla yiyebilecek miyiz, beğenecek miyiz diye bekliyorlardı. Çubuklarla şöyle bir ağzımıza attık. Offf! Acayip lezzetli, bol acılı bir erişteydi. Allahtan acıyı az demişiz. Yoksa yiyemeyecekmişiz. İlk deneyimimiz oldukça başarılı oldu. Maalesef, daha sonra gittiğimiz hiç bir yerde bu nefis erişteden yapan satıcılara rastlamadık.

GECE

Yemekten sonra nehir kıyısında kısa bir yürüyüşle çevremizi tanımaya çıktık. Kıyı göz alabildiğine geniş. Parklar, ağaçlar, çiçekler içinde idi. Bir grup halk sohbette, bir kısmı da yürüyüşteydi. Şehri tanımak, Büyük Buda heykelini (Dafo) görmek için 18 saatimiz vardı.

Büyük Buda heykeli; üç nehrin (Minjiang, Dadu, Qingyl) birleştiği, Linyun Dağının batı yamacındaki uçurum kısmında bulunuyor. Hai Tong isimli rahip tarafından İ.S. 713 yılında kayalar kazılarak yapılmaya başlanmış. 90 yılda tamamlanmış. Boyu 71 m. Yüzü kutsal Emei Dağına dönük. Büyük Buda'nın yapılmasındaki amaç; üç nehrin birleşme noktasında, nehirlerin sakinleşmesi, gemilerin güvenli geçişlerini sağlamak içinmiş. Gece ışıklandırılmış. Büyük Buda'yı, karşı kıyıdan çok rahatlıkla gördük. Karanlıklar içinde yıldız gibi parlıyordu.

SABAH

Erkenden kalktık. Buda'ya gidecek olan ilk gemi turuna katılmak istiyorduk. Sabahın çok erken saatleri olmasına rağmen halk nehir kıyısında büyük gruplar halinde spor yapıyordu. Daha ziyade kung-fu, tai-chi gibi adını bilmediğim felsefi spor dallarıydı. En ilginci ellerindeki kocaman kılıçlarıyla çok ağır hareket eden kimonolu dört bayan, bir erkekten oluşan küçük gruptu. Güneş yeni ışıklarını parlatırken, nehirden yükselen sis ile spor yapan halk masal dünyası oluşturuyordu. Bu romantik görüntüyü bozan tek şey; bazı grupların, spor yaparken avaz avaz bağıran müzikleriydi. İyiki de erken gitmişiz yoksa bu güzellikleri kaçıracakmışız.

DAFO (BÜYÜK BUDA)

Gemi turu 9.00'da başlıyordu. Küçük ama motoru oldukça güçlü bir tekneye bindik. Hepimize can yelekleri giydirdiler. Önce nehirlerin birleşim noktasına gittik. Sonra yavaş yavaş heykele yaklaştık. Elleri dizlerinde, huzur içinde oturan Buda inanılmaz büyüktü. Rehberin söylediğine göre ayaklarının her birine yüz kişi oturabiliyormuş. O yüzden ayaklarının yanındaki insanlar kibrit çöpü gibi duruyorlardı. Bana "Güliver Cüceler Ülkesinde" romanını hatırlattı. Jonathan Swift'in bu heykeli gördüğünü sanmıyorum ama Çinliler ondan yüzyıllar önce Güliver'i bulmuşlar! Heykelin yan tarafında dokuz dönemeç merdivenleri var. Aşağıya inilip, çıkılabiliyor. Sabahın erken saatleri olmasına rağmen merdivenlerde insan seli vardı. Heykelin arka tarafında, çok güzel bahçeler içinde tapınak varmış. Herhalde bu kalabalıkta buraların ziyareti bütün bir günü alabilirdi. Zamansızlıktan sadece karşıdan görmekle yetindik.

DÖNERKEN

Otele dönüşte yolumuzu değiştirdik. Büyük bir pazarın içinden geçtik. Aynı bizim pazarlarımız gibi envaiçeşit sebze, meyve, balık gibi yiyecekler satılıyordu.

Bir yerde en güzel bambu dokumaların bu şehirde olduğunu okumuştum. Önümüze çıkan birkaç mağazaya bambu çamaşır sordum ama bambuyu anlatamadım. Ben de vazgeçtim. Sürekli anlaşılamamak insanı sinir

ediyor. Yolumuzun üstünde bir fırına rastladık. Enfes, sıcacık, oldukça da ucuz keklerle kurabiyeler aldık. Pek çok yerde böyle nefis kekler yapan fırınlara rastladık. Siz de rastlarsanız hiç çekinmeden deneyebilirsiniz.

Bir sonraki durağımız küçük bir kasaba olan Dazu'ydu. Çok dağlık olduğundan tren yoktu. Gün içinde tek ulaşım saat 13.00'deki otobüstü. Biz her zamanki temkinli halimizle bir saat önce terminale geldik. Yine bizden başka uzaylı yoktu. Halk, gözlerini dikip bize bakarak kendi aralarında konuşuyor, çocuklar parmakla bizi gösteriyorlardı. Beklerken Dazu ile ilgili notlarımı okudum. Otobüs gelince de çantamın yan cebine koydum. Tam otobüse oturdum ki notlarım yok! Acele geri dönüp, bekleme salonundaki yerlere hatta çöpe bile baktık. Bulamadık. Kaybolması imkansız bir zaman aralığında ve mesafedeydik. Herhalde biri merak etti, aldı. Küba'dan deneyimliyim. Çantamda iki takım notum daha vardı. Huzur içinde arkama yaslandım. Çok zevkli geçen dört saatlik bir otobüs yolculuğundan sonra kasabaya vardık.

DAZU

Sinancığım her zaman olduğu gibi taksi şoförüne Çince yazılı adresi gösterdiği için oteli çok rahat bulduk. Resepsiyonda çok tatlı bir kız vardı. Tek kelime İngilizce bilmiyordu. Derhal telefonunu çıkardı bir şeyler söyledi. Telefonu bize uzattı. Telefonunda bir program varmış söylediklerini İngilizceye çevirdi. Allah'ım ne kadar rahat anlaştık! Çinlilerin neden dil öğrenmedikleri belli, her şey elektronik!

Burada kalış süremiz 24 saatti. O yüzden hemen çevremizi tanımak için dışarı çıktık. Köşe başında yine bir sokak satıcısı sıcak sıcak sebze sote yapıyordu. Artık alıştık hemen istediklerimizi gösterdik "az baharatlı" dedik. Ve gerçekten çok nefis bol baharatlı sebzeler yedik.

Çin'in küçük kasabaları bile bizim şehirlerimiz kadar. Büyük gökdelenleri, iş merkezleri, geniş ferah caddeleri olan kocaman yerleşim yerleri.

Dazu konum olarak dağlık, ulaşımı zor bir bölgede. Bu konumu ona avantaj olmuş. Etrafındaki dağların; sarp, kayalık mağaralarının duvarları oyularak irili, ufaklı binlerce taş heykel yapılmış. İlk oymacılık M.S.649 yıllarında başlamış. Asıl altın çağını 9 ve 12. yüzyıllar arasında yaşamış. Şehre uzaklığı 60 km ile 2 km arasında değişen mağaraların en popüler ikisini ziyaret ettik. Bunun için de sabahın kör karanlığında hazırlanıp yola düştük.

BAODİNGSHAN

İlk önce 15 km. uzaklıktaki Baodingshan (Hazine Dağı)'a taksi ile gittik. Gittiğimizde gün yeni aydınlanıyor, gece yağan yağmur sis olarak etrafa yayılıyordu. Sabah mahmurluğundaki birkaç köpek ile bizden başka kimse yoktu. Bir yandan fotoğraf çekiyor, bir yandan da yanlış mı geldik? Ne yapsak? derken önce güvenlik görevlilerine, sonra gişe görevlisi kızlara gelince rahatladık. Derhal biletlerimizi alıp, günün ilk turistleri unvanını kazandık!

Çok güzel yemyeşil nehir kıyısında oturma alanları, seyir terasları yapmışlar. Bizim hedefimiz heykeller olduğu için o güzellikleri trans geçip mağaralara, kayalara yöneldik. Dersimize çalışmıştık. Neyle karşılaşacağımızı biliyorduk. Yine de ilk gördüğümüzde şok olduk. Geniş bir yamacın oyulmadık, şekillendirilmedik tek noktasını bırakmamışlar. Hatta bazılarını renkli boyamışlar. Dev bir sanat galerisinde taş oymacılık sanatının en ince, en güzel eserlerini ziyaret ediyorduk. Ağzımız bir karış açık hayretle gezmeye başladık.

Bu arada Amerikalı iki kişi, İngilizce konuşan rehberleri ile geldiler. Rehber tek tek heykellerin kim olduğunu, neyi anlattığını anlatmaya başlayınca biz de arkalarından takip ettik. Heykellerin ana teması malum, Budacılık, Budacı Tanrılar, nadir olarak Taoculuk, Konfüsyüscülükmüş. Bunların bir kısmı çok büyük heykeller. Nispeten küçük olanlar iyi giyimli, şık, o dönemde yaşayan krallar, kraliçeler, din adamları yani elit kişiler. Toplumsal hayatlarını, halkın örf, adetlerini yansıtıyormuş. Heykellerin hepsi belli bir düzen içinde, önceden planlanmış. Aynı olayı tekrarlamıyor. Hepsinin kıyafetleri en ince ayrıntısına kadar özene bezene oyulmuş. Budalar ile gerçek insanların heykelleri; huzurlu, dingin bir yüzü ifadesindeler. Sinirli, korkunç ifadeli olanlar Taocu Tanrılar ya da Şeytan.

Bu duvardaki en ilginç oyma; ağzında büyük bir tekerleği ısıran Şeytan. Taoizm doktrinine göre insanların üç hayatı varmış. Eski yaşamı, şimdiki yaşamı, gelecek yaşamı. Cennete girmek ya da tekrar insan olarak doğmak için iyilikler, iyi işler yapılması gerekiyormuş. Aksi takdirde cehenneme mahkum olur ya da hayvan olarak dünyaya gelinirmiş. Altı parçaya bölünmüş tekerlek tanrılar, cennet, insan, hayvan, şeytan, cehennemi tasvir ediyormuş.

GUAN YİN

Hemen yan taraftaki mağara tapınak olarak kullanılıyor. Kapıdan girdiğinizde tam karşınızdaki duvarda Guan Yin (Merhamet Tanrısı) oturuyor. Etrafından tavus kuşu kuyruğunun yayılışı gibi eller uzanıyor. Heykelin adı Bin Elli Guan Yin. Yani Merhamet Tanrısı herkese yardım eder. Altın yaldızlı, renkli boyalarla süslü olan bu duvar inanılmazdı.

SAMANTABHADRA

Hemen karşısındaki yamaca 29 m. uzunluğunda uzanan Samantabhadra (Cömertlik Budası) yer alıyor. Mükemmel işçiliğinden dolayı Doğunun Venüsü olarak adlandırılmış. Etrafında minik minik dönemin ileri gelenlerinin heykelleri sıralanıyor. Yamaçtan akan yağmur sularından zarar görmesin diye bakıma almışlardı. Yine de sağından, solundan bir şeyler gördük.

Burada anlatılacak o kadar çok olay, heykel var ki, her şey çok mükemmel incelikle tasarlanıp işlenmiş. Sizin için en önemlilerini tanımlamaya çalıştım.

BEİSHAN

Daha sonra Beishan'a (Kuzey Dağı) geçtik. Bogadishan gibi değil. Heykeller daha ziyade ayrı ayrı küçük mağaralara oyularak hazırlanmıştı. Bogadishan'dan daha eski tarihliydi. Bunu bir evvelki gördüğünüz heykellerin işçiliğinden çok rahatlıkla anlayabiliyorsunuz. Bazı mağaralar tadilattaydı, onları göremedik. Gördüklerimiz yine ince işçilikli sanat eserleriydi. Hepsi Taoizm, Budizm, Konfüçyunizm dinlerinin rahipleri tarafından yapılmış.

Vakit çok çabuk geçmişti. Saat 17.00'de Chongqing'e gidecek son otobüsü yakalamamız gerekiyordu.

Evet bize ayrılan sayfamızın sonuna geldik. Çin'in iki ilginç kasabasını da gezdik. Biz çok beğendik. Umarım siz de memnun kalmışsınızdır. Şimdilik hoşçakalın. Her şey gönlünüzce olsun.

Avrasya Ambalaj İstanbul Fuarı 2018 Yılına Hazırlanıyor

Her yıl ambalaj sektörünün önemli firmalarını ve sektör profesyonellerini bir araya getiren Avrasya Ambalaj İstanbul Uluslararası Ambalaj Endüstrisi Fuarı, 31 Ekim – 3 Kasım tarihleri arasında 24. kez TÜYAP'ta gerçekleştirilecek. 60 bin nitelikli ziyaretçiyi, katılımcıları ile aynı çatı altında bir araya getirmeyi hedefleyen fuar, gıda ve gıda dışı tüm endüstrilerin çözüm arayışları ve yatırımları için bölgenin önemli buluşma noktası olmaya devam edecek.

REED TÜYAP Fuarcılık ve ASD Ambalaj Sanayicileri Derneği işbirliğinde düzenlenen ve sektörün diğer dernekleri AMD Ambalaj Makinecileri Derneği, FASD Esnek Ambalaj Sanayicileri Derneği, ESD Etiket Sanayicileri Derneği, KASAD Karton Ambalaj Sanayicileri Derneği, MASD Metal Ambalaj Sanayicileri Derneği, OMÜD Oluklu Mukavva Sanayicileri Derneği ve SEPA Sert Plastik Ambalaj Sanayicileri Derneği'nin desteğini alan fuar; 2017 yılında 43 ülkeden 1.153 firma ve firma temsilciliği ile 108 ülkeden 59.326 ziyaretçiyi buluşturarak rekora imza attı.

Katılımcılarından Avrasya Ambalaj İstanbul Fuarı'na Tam Not

2017'de 7.000'den fazlası yurt dışından olmak üzere, 108 ülkeden 59 binin üzerinde ziyaretçiyi katılımcıları ile buluşturan fuarda, Almanya, Azerbaycan, Bosna Hersek, Bulgaristan, Cezayir, Fransa, Irak, İngiltere, İran, İsrail, İtalya, Libya, Lübnan, Makedonya, Mısır, Tunus, Rusya, Ürdün ve Yunanistan başta olmak üzere 41 ülkeden 1.000'in üzerinde alım heyeti de ağırlandı. Katılımcılar; Adidas Group, Arçelik, BİM, Eczacıbaşı Hijyen, Eti, Hayat Kimya, Henkel, McDonald's, Metro, PepsiCo, Peyman Kuruyemiş, Shaya, Sütaş, Tamek, Tat ve UPS başta olmak üzere gıda ve gıda dışı sektörlerden Türkiye'nin ve Dünyanın önde gelen firmaları ile buluşma fırsatı buldular.

Avrasya Ambalaj İstanbul Fuarı Özel Bölümleri ile Daha da Güçlü

Ambalaj ürünleri, makine ve ekipmanları, tamamlayıcı ambalaj ürünleri, ambalaj baskı teknolojileri, oluklu mukavva-kağıt-karton ambalaj üretim teknolojileri özel bölümü PRINTPACK, içecek ve sıvı gıda teknolojileri özel bölümü DRINKTECH EURASIA, ambalaj tasarım hizmetleri özel alanı TASARIM SOKAĞI, gıda işleme makine ve ekipmanları (çikolata, şekerleme, bisküvi, kuruyemiş ve pastacılık teknolojileri, süt ve süt ürünleri teknolojileri, et ve et ürünleri teknolojileri, soğutma ve lojistik teknolojileri, gıda güvenliği ve hijyen teknolojileri) ile tüm ürün gruplarını kapsayan fuarda, katılımcılar; üretimden son tüketiciye ulaşana kadar her adımdaki ihtiyaçlarına yönelik tüm çözümleri tek çatı altında 60 bin ziyaretçiye sunma şansını yakalayacaklar.

Doğru Hedef Kitle ile Sürdürülebilir Ortaklıkların Platformu

Sektöre yeni pazarlar sunmak için hem dijital hem de geleneksel pazarlama ve tanıtım ağını genişletmeye devam eden Avrasya Ambalaj İstanbul Fuarı, 2018 yılında da önemli iş bağlantılarına ev sahipliği yapmaya hazırlanıyor. Avrasya Ambalaj İstanbul Fuarı'nda yer alacak katılımcılar; fırsatları detaylı araştırmak ve yerinde incelemek isteyen yurt dışı ziyaretçiler ile görüşme şansı elde edecekler. Sektörlerinde uzun vadeli rekabet üstünlüğü sağlamak için en uygun pazarı seçmek isteyen ve stratejik iş ortaklıkları arayan üst düzey ziyaretçileri bünyesine katmaya devam eden Avrasya Ambalaj İstanbul Fuarı; katılımcılar için yeni fırsat kapıları açmaya devam edecek.

Avrasya Ambalaj İstanbul Fuarı hakkında daha fazla bilgi için www.packagingfair.com adresini ziyaret edebilirsiniz.

Prof. Dr. Ahmet AYAR
Sakarya Üniversitesi Gıda Müh.Bölümü
aayar@sakarya.edu.tr

2017 yılında sütün seyrine bir bakış

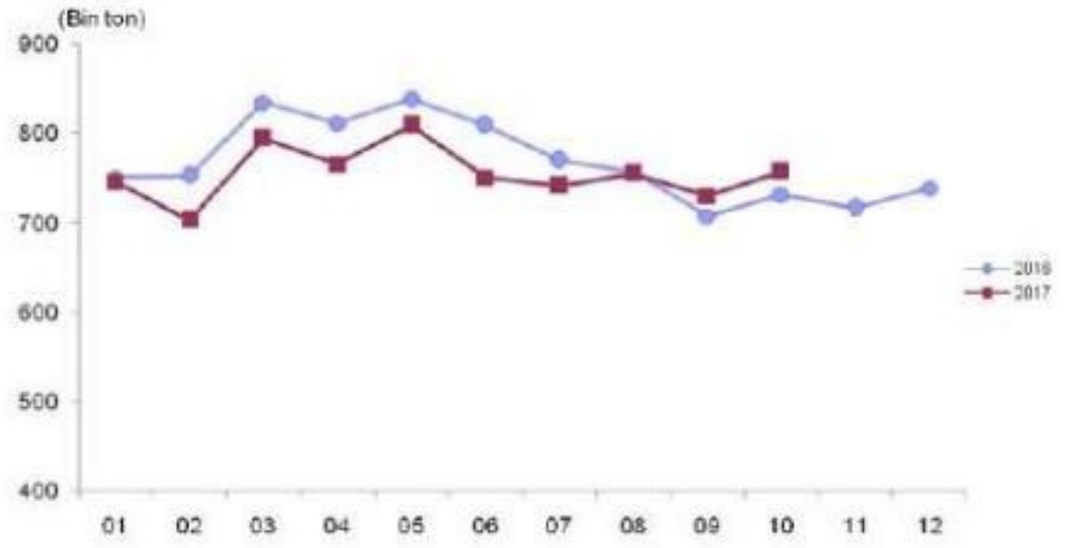
Süt hassas bir gıda maddesi; hem dayanım özellikleri olarak hem de ekonomik dengelerin değişmesi bakımından. Diğer yıllarda olduğu gibi 2017 yılında da süt piyasası çalkantılı bir seyir izledi. Süt tarım sektörünün pek çok alanındaki hareketlilikten doğrudan etkilenme hassasiyetine sahip. Daha çok da et sektöründen etkilenmektedir. Yani fiyat hareketliliklerini değerlendirirken sadece sütü göz önünde bulundurmak çok doğru bir değerlendirme olmaz. Ama yine de sektörel bazda değerlendirme yaparken her bir grubu ayrı ayrı değerlendirmek de gerekir. 2016 yılı boyunca 1.15 TL olan bir litre çiğ sütün referans fiyatı, önce 1 Ocak 2017 itibarıyla yüzde 5.2 oranında artışla 1.21 TL, sonra 1 Ağustos 2017 itibarıyla yüzde 7.4 artışla 1.30 TL, ardından da 1 Ekim 2017 itibarıyla yüzde 7.6 artışla 1.40 TL oldu. Böylelikle çiğ süt fiyatlarında yıl içinde toplam yüzde 21.7 oranında artış gerçekleşti. 2017 yılı içerisinde yaklaşık olarak 1 litre çiğ sütün üreticiye maliyetinin ise 1.08 lira olduğu belirtilmektedir.

Diğer yandan, 2017 yılının başında bir ilk gerçekleştirilerek, beklenen düzeyde olmasa da çiğ sütte taban yağ ve protein kalite değerleri ile fiyat ilişkilendirilmeye başlandı. 2018 yılından başlayarak bundan sonra da kalite değerleri, dünyada gelişmiş süt üreticisi ülkelerde uygulanan modellerde olduğu gibi, örneğin AB'deki taban kalite değerleri seviyesine yükseltilmesi beklenmektedir. 2016 yılında 2015 yılına göre bir miktar düzelen ihracat, 2017 yılında daha da artış gösterdi. 2017 yılı ilk 10 ayında 166 bin ton süt ve süt ürünü ihraç edilirken, ithalat 15 bin ton seviyesinde gerçekleşti. 2016 yılının aynı döneminde süt ürünleri ihracatımız 148 bin ton, ithalatımız ise 22 bin 568 ton olmuştu. İhracatımızın cirosuna bakıldığında ise 2017 yılı ilk 10 ayında yaklaşık 289 milyon dolarlık ihracat, 63 milyon dolarlık ithalat yapıldı. Sonuç olarak 2017 yılı sonunda süt ve süt ürünü ihracatımızda 2016'ya oranla yaklaşık yüzde 12 civarında bir artış sağlanmıştır.

Et süt kurumu, süt sektörüne müdahalesini 2017 yılında da sürdürdü. Müdahale amaçlı olarak süt tozuna dönüştürülen süt miktarı 557 bin ton oldu. Bol olduğu dönemlerde piyasadan süt alıp süt tozuna dönüştürülmesi, sütün azaldığı sonbahar aylarından itibaren bu süt tozunun müdahale kapsamında piyasaya sunulması ile regülasyonun hedefine ulaşmasına katkı sağlayacağını göstermektedir. Ancak burada da işlenecek olan sütün önceden ihtiyaç sahiplerine duyurularak toza dönüştürülmeden satışı da mümkün olabileceği belirtilmektedir.

2017 yılı içerisinde süt ürünlerine önemli oranlarda zam yapıldı. Mart ayında 1 kilogram tereyağı büyük bir zincir markette 34.95 liradan satışa sunulurken, ağustos ayında 42.90 TL'ye çıktı. Ekim ayı başında 49 TL'yi gören 1 kilogram tereyağı fiyatı, son zamla birlikte 51.45 TL'yi gördü. Tereyağında ağustos ayından bu yana yaşanan artış yüzde 20'yi buldu. Zamlardan nasibini alan bir diğer süt ürünü ise yoğurt oldu. Martta 1 kilogramı 4.45 TL olan markalı yoğurdun fiyatı ağustos ayında 4.95 TL'ye yükseldi. Son zam ekim ayında yaşandı. Fiyat 5.99 TL'ye çıktı. Ağustostan Ekime zam oranı yüzde 21 olarak gerçekleşti. Benzer şekilde peynir fiyatlarında da artışlar gözlendi. Fiyat artışlarında üreticilerin yanında marketlerin de etkili olduğu belirtilmektedir. Bu gibi zamlarda yine hammadde süt üreticisi güç durumda kalmaktadır.

Toplanan inek sütü miktarı ise Ekim ayında bir önceki yılın aynı ayına göre %3.5 artış göstermiştir. Ekim ayında ticari süt işletmeleri tarafından içme sütü üretimi 140 bin 611 ton olarak gerçekleşti ve bir önceki yılın aynı ayına göre %7.8 artış gösterdi. İnek peyniri üretimi 56 bin 233 ton ile bir önceki yılın aynı ayına göre %4.4 artmıştır. Koyun, keçi, manda ve karışık sütlerden elde edilen peynir çeşitleri ise 1 799 ton ile bir önceki yılın aynı ayına göre %166.8 arttı. Yoğurt üretimi 94 bin 154 ton ile bir önceki yılın aynı ayına göre %0.9 azalmıştır. Ayran üretimi ise 62 bin 648 ton ile bir önceki yılın aynı ayına göre %2.8 artış göstermiştir.



Çiğ süt üretiminin 2018 yılında yaklaşık 19 milyon ton civarında gerçekleşmesi beklenmektedir. 2017 yılındaki 18,5 milyon tonluk çiğ süt üretimine göre 500 bin tonluk bu artışta 2017'de Türkiye'ye giren 95 bin gebe düvenin etkili olması beklenmektedir. Öte yandan memleket hayvancılığındaki hayvan başına süt verimliliği artışı da bu gelişmeye katkıda bulunacaktır. Çiğ süt fiyatının ise 2018 yılında dünyadaki gelişmelerin de etkisi ile şu andaki seviyede seyredeceği öngörülmektedir. Dünyadaki gelişme son iki yılda yaşanan süt fazlalığının yarattığı yüksek süt tozu ve tereyağı stoklarının fiyatları baskılaması yönündeydi. Ancak 2016 sonundan itibaren artan tüketim talebi sektörde dengeleri yerine oturttu ve çiğ süt fiyatları artışa geçerek şu andaki seviyesine geldi. Bu seviye Türkiye'de de çiğ süt fiyatlarının belirlenmesinde etkili oluyor. İhracatın ise 2018 yılında 200 bin tonu aşacağı, ithalatın yine aynı seviyelerde kalacağı tahmin edilmektedir. İhracatımızın artması rekabet gücümüzün artmasına bağlıdır. Rekabet gücümüzü artırmaya yönelik bir toparlanma ise ancak çiğ sütte kalite-fiyat dengesi ile oluşacaktır. Ancak bu beklentilerin hepsi süt ve süt ürünü tüketiminin artmasına bağlıdır. Bu konu ile ilgili tüketicilerin bilinçlendirilmeye ihtiyacı vardır.

İZMİR PİYASASINDA SATILAN BİBER SALÇALARININ BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ VE MEVZUATA UYGUNLUKLARI

Hasan GÜZEL* Prof. Dr. Gülden Ova**

*Gıda Mühendisi, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

**Prof. Dr., Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

ÖZET

Bu çalışmada, İzmir piyasasında cam, pet ve kova ambalajlarda ticari olarak satışa sunulan çeşitli firmalara ait biber salçalarının kalite özelliklerinin saptanarak mevzuata uygunluklarının irdelenmesi amaçlanmıştır. Analiz edilen piyasa örneklerinde kimyasal özelliklerden çözünmeyen kül miktarı (KM'de) % 0,04-1,63; toplam asitlik 2,61-6,77 g/100g; sorbik asit 79 -136 mg/kg; benzoik asit 160-818 mg/kg; invert şekerin kuru maddedeki oranı % %35,19-92,60 ; pH 3,61-5,50 ve tuz değerinin 2,81-10,18 arasında değiştiği belirlenmiştir. Fiziksel analizler açısından örneklerin suda çözünür kuru madde miktarları 20,05-37,45 briks; renk değeri (a/b) 1,60-2,34 ; siyah leke miktarı 1-10 adet/10g ve kıvam 3,72-12,45 cm/30 sn olduğu gözlenmiştir. İncelenen 9 örnekte pH değerinin, 8 örnekte tuz miktarının, 3 örnekte invert şeker değerinin ve 1 örnekte benzoik asit değerinin mevzuata uygun olmadığı görülmektedir. Suda çözünür kuru madde miktarının cam ambalajlarda 5 ve pet ambalajlarda ise 1 örnekte mevzuata uygun olmadığı ve örneklerin biri dışında örneklerin renk değerinin mevzuata uygun olduğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Biber salçası, kalite özellikleri, gıda mevzuatı

ABSTRACT

In this study, it was aimed to determine the quality characteristics of pepper salads belonging to various firms which are offered for commercial sale in glass, pet and bucket packages in İzmir market and to examine the conformity of the regulations. In the analyzed market samples, the amount of insoluble ash (in KM) from the chemical properties was 0.04-1.63%; total acidity 2.61-6.77 g / 100g; sorbic acid 79 to 136 mg / kg; benzoic acid 160-818 mg / kg; the proportion of invert sugar in dry matter% 35,19-92,60; pH 3,61-5,50 and the salt value was changed between 2,81-10,18. In terms of physical analyzes, the water soluble dry matter content of the samples is 20.05-37.45 brix; color value (a/ b) 1.60-2.34; the amount of black spot was 1-10 pieces / 10g and the consistency was 3,72-12,45 cm / 30 sec. It is seen that the values of pH in 9 samples, salt in 8 samples, invert sugar value in 3 samples and benzoic acid value in 1 sample are not in line with the regulations. It has been determined that the amount of water-soluble dry matter is not in compliance with the legislation in 5 cases in glass packaging and 1 case in pet packaging and that the color value of the samples other than one of the samples is in compliance with the legislation.

Keywords: Pepper paste, quality attributes, food legistaion

GİRİŞ

Dünyanın hemen hemen bütün ülkelerinde yoğun olarak üretilmekte ve tüketilmekte olan sebzeler, insanoğlunun temel besin öğelerinden bir grubunu oluşturmaktadır. Biber, dünyanın çeşitli ülkelerinde açıkta ve örtü altında yetiştiriciliği yapılan, tüketici, üretici ve işleme endüstrisi açısından önemi olan bir kültür bitkisidir Biberin anavatanı Amerika kıtasının tropik bölgelerindir. Kuzey ve Güney Amerika ülkelerinden Meksika, Şili ve Peru'da 2000 yıldan bu yana biber üretimi yapılmaktadır. Amerika'nın keşfinden önce diğer kıtalarda biber bilinmezken, yakıcı ufak biberler Kristof Kolomb tarafından Avrupa'ya getirilmiş ve popüler olmuştur. Biber İspanya'da 1493'te, İngiltere'de 1548'te, Orta Avrupa'da 1585'te tanınmıştır. 17. yüzyılda Portekizliler tarafından Güneydoğu Asya'ya götürülmüştür. Osmanlı İmparatorluğu döneminde 16. yüzyılda biber ilk olarak İstanbul'a getirilmiş buradan diğer bölgelerimize yayılmıştır[1].

Geçen yüzyıla kadar genellikle meyve sebzeler üretim dönemleri içinde hasat edilerek tüketilmekteyken, daha sonraki dönemlerde farklı ürünlere dönüştürülerek tüketilmeye başlanmıştır. Günümüzde sanayileşmeye paralel olarak meyve ve sebze ürünleri endüstriyel ölçeklerde üretilerek tüketiciye sunulmaktadır. Besin ürünlerinin endüstriyel ölçeklerde üretilmesi ve hazırlanması, tüketicilere önemli bir zaman kazandırmanın yanı sıra gıdaların besin öğelerinin ve hijyenik yapısının daha iyi korunmasını sağlaması nedeniyle tüketicilerin bu tip ürünlere karşı ilgisi her geçen gün biraz daha artmakta ve talep yükselmektedir[2,3].

Kırmızıbiberin (özellikle C. annuum L.) olgun meyveleri, taze ve işlenmiş şekilde renklendirici, salça, paprika (baharat) ve oleoresin olarak başta et ürünleri ve çorbalar olmak üzere, fırın ürünleri, baharat karışımları, çeşni, sos, şekerleme, alkolsüz içecek, dondurma, çiklet ve turşularda kullanılmaktadır (Yalçın, 2008). Ayrıca, kozmetik ve ilaç endüstrisinde kuvvetli rengi, acılığı, esansiyel ve besleyici birçok öğesi (provitamin A, vitamin C, E, B1, B2, B3) ve kendine özgü aromatik yapısıyla dünyada geniş bir kullanım alanına sahiptir[4].

Genel yaygın kanıya göre "salça" denildiğinde akla öncelikle domates salçası gelmektedir. Sadece ülkemizde değil, tüm dünyada salatalarda, yemeklerde, çorbalarda, pizzalarda ve daha çok yemek çeşidinde tüketilen domates salçasının yanı sıra, ülkemizde sevilerek tüketilen bir diğer salça çeşidi de kırmızıbiber salçasıdır. Ülkemizde kırmızı biber baharat olarak kullanımının yanı sıra biber püresi, sosu ve salçası üretiminde de kullanılmaktadır. Kırmızıbiber salçası geleneksel bir ürün olmakla birlikte, ülkemizde kentsel yaşantının gittikçe artması, ihracat talebi, ve en önemlisi daha sağlıklı ürün talebinin artması bu ürünün teknolojik olarak da üretimini zorunlu kılmıştır. Belirtilen sebeplere bağlı olarak ülkemizde son yıllarda geleneksel tat özelliklerini taşıyan hazır biber salçası üretimine yönelik olarak kurulan tesisler faaliyetlerine devam etmektedirler. Mevcut üretimler incelendiğinde hammaddeden kaynaklanan sorunların yanı sıra taze biberin işletmeye alınmasından, üretim aşamalarından geçerek son ürün halini alıp tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen sürede meydana gelen mikrobiyolojik bozulmaların da biber salçası sektörünün önemli sorunlarından bir tanesi olduğu görülmektedir.

Bu sebeple farklı üreticiler tarafından üretilerek piyasaya arz edilen ve çok geniş kullanım alanına sahip olan domates salçaları için tüketicinin korunması ve üreticilerin rekabet koşullarına uygun üretim yapması adına mevzuat oluşturulmuş ve bu ürünlerin sahip olması gerekli kalite özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde belirtilmiştir. Ayrıca Türk Standartları Enstitüsü(TSE)'nün de Biber Salçası standardı bulunmakla birlikte (TS-7896) zorunlu uygu-

lama kapsamında olmadığından araştırmamızda materyallerimiz Türk Gıda Mevzuatı kapsamında uyulması zorunlu olan Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püresi Tebliği'ne göre irdelenmiştir.

Biber salçası üretiminde kullanılacak biberlerde istenilen genel özelliklerin başında renk gelir. Bu yüzden biberlerin hem kabuklarının ve hem de etinin tam olarak kızarmış olması gerekir. Hafif renk bozukluğu olan biberler, salça rengini ve aromasını son derece etkiler. Salçaya işlenecek biberlerin özelliği sadece renkle sınırlı değildir. Nitekim bu biberlerin, kuru madde ve şeker oranının yüksek, hastalık ve küflere karşı dirençli, meyveleri her tarafında bir olgunlaşan ve bol ürün veren bir çeşit olması gerekir. Ülkemizde, "sanayi tipi biber" adı ile çeşitli biber tipleri yetiştirilmektedir.

Türk Gıda Kodeksi 2014/6'lı Salça Ve Püre Tebliğine göre "Taze, olgun, sağlam, kırmızı renkli, acı veya tatlı biberlerin iyice yıkanıp ezildikten sonra ısıtılarak usulüne göre kabuk, çekirdek, lif gibi maddelerinden ayrılarak ya da ayrılmaksızın elde edilen biber pulpunun ilave tuz hariç briksi en az %18 oluncaya kadar koyulaştırılan ve fiziksel yollarla dayanıklı hale getirilen ürün" olarak tanımlanmaktadır[5].

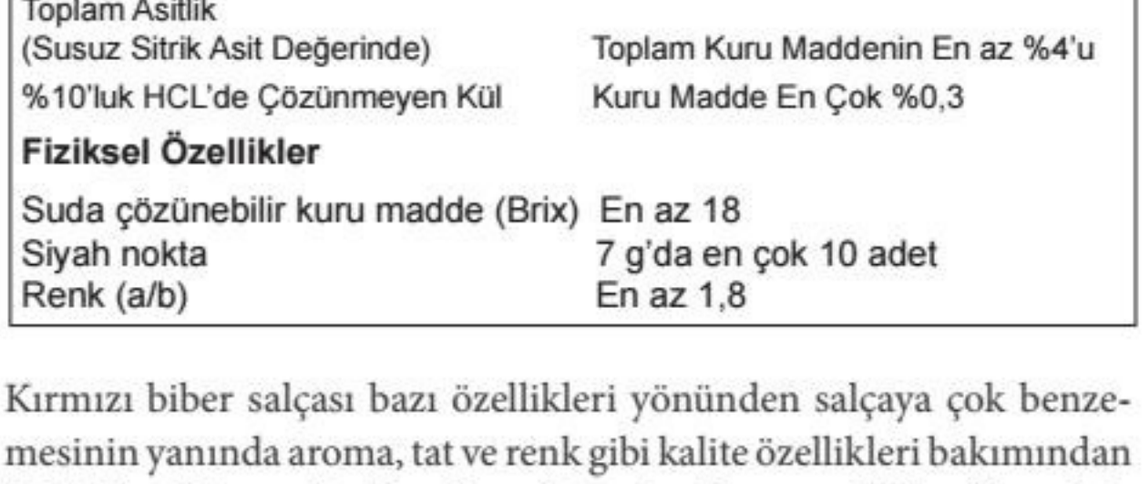
Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püresi Tebliği'nde biber salçasının sahip olması gerekli özellikler Tablo 1'de verilmiştir[5].

Tablo1. Biber salçası ile ilgili olarak "Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliği'nde yer alan başlıca nitelikler[5].

Özellik	Standart Değerler
Kimyasal Özellikler	
Tuz Miktarı	Kuru Maddede En Çok %5
İnvert Şeker	Toplam Kuru Madde kütlece En az %35 (m/m), en çok %70 (m/m)
pH	En az 4,6 - En çok 5,0
Toplam Asitlik (Susuz Sitrik Asit Değerinde)	Toplam Kuru Maddenin En az %4'u
%10'luk HCL'de Çözünmeyen Kül	Kuru Madde En Çok %0,3
Fiziksel Özellikler	
Suda çözünebilir kuru madde (Brix)	En az 18
Siyah nokta	7 g'da en çok 10 adet
Renk (a/b)	En az 1,8

Kırmızı biber salçası bazı özellikleri yönünden salçaya çok benzemesinin yanında aroma, tat ve renk gibi kalite özellikleri bakımından farklılık göstermektedir. Geçmişten bugüne genellikle ülkemizin birçok ilinde geleneksel yöntemlerle üretilen biber salçası, son yıllarda gelişen piyasa koşulları ve teknolojik gelişmelerle birlikte ülkemizin çoğu bölgesinde yayılmaya başlamıştır[6]. Adana ili merkezinde tüketicilerin biber salçasını kullanımını etkileyen faktörlerin araştırıldığı bir çalışmada, bölgede yaşayan ailelerin % 96,6'sı domates ve biber salçası kullanmakta, %85,5'i de biber salçası kullanmayı tercih etmektedir. Evde kendi yaptıkları biber salçası oranı %62 ve satın alınan salçanın oranı %31. 2 olduğu belirtilmektedir[7].

Biber salçası üretimi şematik olarak Şekil 1'de verilmiştir.



Şekil 1. Biber salçası üretim basamakları8

Kırmızıbiber salçası süresince antioksidan özelliklerdeki değişimleri araştırıldığı bir çalışmada, kullanılan kırmızı biberlerin renk değerinin belirlenmesinde aydınlığı ifade eden L değeri, üretim süresince artış göstermiştir. L değerindeki artış, üretim ile birlikte renk kalitesinde düşüş olduğunu göstermektedir. Aynı çalışmada, salça üretim işlem aşamalarından salçanın konsantrasyon aşamasında tuz ve katkı maddesi eklenmesi renk kalitesini artırsa da son ürün aşamasında tuz ve katkı maddesinin etkisini sonucunda salçanın renk kalitesinde istenmeyen sonuçlar ortaya çıkmış olduğu belirtilmiştir9.

Bu çalışmada İzmir piyasasında satışa sunulan çeşitli firmalara ait biber salçalarının kalite özelliklerinin saptanarak mevzuata uygunluklarının irdelenmesi amaçlanmıştır.

MATERYAL ve METOT

Bu çalışmada araştırma materyalini İzmir piyasasında satışa sunulan biber salçaları oluşturmuştur. Çalışmada, İzmir piyasasında cam, pet ve kova ambalajlarda ticari olarak satışa sunulan farklı firmalara ait 15 adet biber salçası örneği temin edilmiştir. Örnekler Tavsiye Edilen Tüketim Tarihleri (TETT) dikkate alınarak 2015 yılı üretimlerinden ambalajlanan biber salçalarından oluşmuştur. Bazı firmaların hem teneke hem kova hem de cam ambalajları İzmir piyasasında bulunabilirken bazı firmalar sadece cam ya da teneke ambalaj şeklinde üretim yapmaktadır. Salçalar bulgular bölümünde 101-111 arası sayılar ile kodlanarak belirtilmiştir. Analizler iki tekrarlı ve üç paralel olarak gerçekleştirilmiştir.

Söz konusu örnekler Türk Gıda Kodeksi 2014/6 sayılı Salça Ve Püre Tebliği'nde verilen kalite özellikleri açısından fiziksel (suda çözünebilir kuru madde-SÇKM tayini, siyah leke, renk tayini ve kıvam) ve kimyasal (%10'luk HCl'de çözünmeyen kül miktarı tayini, pH tayini, toplam asitlik tayini, tuz tayini (%), indirgen şekerin toplam kuru maddedeki oranı (%), benzoik asit tayini ve sorbik asit tayini) özellikleri açısından analiz edilmiştir[15].

ARAŞTIRMA SONUÇLARI VE TARTIŞMA

Araştırmada incelenen İzmir piyasasında konserve, cam, pet ve kova ambalajlarda ticari olarak satışa sunulan farklı firmalara ait salça örneklerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri Tablo 2 ve Tablo 3'de verilmiştir. Tablo 2 incelendiğinde çalışmada incelenen 15 biber salça örneğine ait suda çözünür kuru madde miktarlarının ortalama değerinin 20,05-37,45 briks arasında değiştiği belirlenmiştir. Çizelge 2'den de görülebileceği gibi; ortalamalar incelendiğinde biber salçalarının suda çözünür kuru madde miktarlarının cam ambalajlarında 5 firmanın (101BC, 102BC, 105BC, 107BC ve 108BC), biber pet ambalajlarda ise 1 firmanın (106BP) mevzuatta belirtilen sınır değere uygun olmadığı görülmektedir. Çalışmada incelenen biber salçası örneklerinde belirlenen Siyah Leke Sayısı (Adet/10g), Renk(a/b) ve Kıvam değerleri ile bu bulguların ortalama değerleri Tablo 2'de verilmiştir. Türk Gıda Kodeksi 2014/6 sayılı Salça Ve Püre Tebliği'nde Hunter renk değerinin (a/b) en az 1,80 olmalıdır şeklinde belirtilmiştir. Farklı ambalajlarda 15 salça örneğine ait renk değerinin 1,60-2,34 arasında değiştiği belirlenmiştir. Çalışmamızda incelenen tüm biber salçası örneklerinin Tebliğ'de belirtilen alt sınır değerin üstünde kaldığı ve renk açısından kaliteli salça sınıfına girdiği görülmektedir. Farklı ambalajlarda 15 salça örneğine ait siyah leke miktarı 1-11 arasında değiştiği belirlenmiştir. Türk Gıda Kodeksi 2014/6 sayılı Salça Ve Püre Tebliği'nde siyah leke miktarı, en çok 7 adet/10g olduğu belirtilmiştir. Tablodan da görülebileceği gibi; ortalamalar incelendiğinde biber salçalarının siyah leke miktarı 5 firmanın (108BC, 105BC, 105 BP ve 111BP) ambalajlarda tebliğde belirtilen değerlere uygun olmadığı görülmektedir. Türk Gıda Kodeksi 2014/6 sayılı Salça Ve

Püre Tebliği'nde Akışkanlık değeri bakımından herhangi bir sınırlama getirilmemiştir. Biber salçası örneklerinde akışkanlık analizleri yapılmış ve biber salçalarında akışkanlık özelliğinin 3,72-12,45 cm/30 sn arasında değiştiği belirlenmiştir.

Kimyasal özellikler incelendiğinde; Türk Gıda Kodeksi 2014/6 sayılı Salça Ve Püre Tebliği'nde biber salçasında pH değeri en az 4,6; en çok 5,0 olması gerektiği belirtilmiştir. Çalışmamızda incelenen salça örneklerinde belirlenen pH değerleri ortalamasının 3,73-5,50 arasında değiştiği görülmektedir. pH değerlerinin ortalamalar incelendiğinde pH değerleri cam ambalajlarda 1 firmanın (101BC), biber pet ambalajlarda ise 5 firmanın (101BP, 105BP, 110BP, 106BP ve 111BP) ve tüm kova ambalajlarda standartlarda belirtilen sınır değer aralığında olmadığı görülmektedir. Türk Gıda Kodeksi 2014/6 sayılı Salça Ve Püre Tebliği'nde biber salçasında toplam asitlik miktarının; susuz sitrik asit cinsinden toplam kuru maddede kütlece en az %4 (m/m) olması gerektiği belirtilmiştir. Tablo 3'de görüldüğü gibi çalışmada üzerinde inceleme yapılan örneklerde toplam asit bulgularının % 2,61-6,77 arasında değiştiği belirlenmiştir. Ortalamalar incelendiğinde biber salçalarında toplam asitlik miktarının tebliğde belirtilen sınır değerin altında bulunduğu belirlenmiştir. Çalışmada incelenen biber salçası örneklerinde belirlenen tuz (%) ve (%) 10'luk HCL'de çözünmeyen kül miktarı değerleri ile bu bulguların ortalama değerleri Tablo3'de verilmiştir. Farklı ambalajlarda 15 biber salça örneğine ait tuz miktarlarının ortalama değerinin 2,81-10,18 arasında değiştiği belirlenmiştir. Türk Gıda Kodeksi 2014/6 sayılı Salça Ve Püre Tebliği'nde tuz miktarı, toplam kuru maddede kütlece %3'ü geçemez ve ham maddenin doğasından gelen tuz miktarı da dahil olmak üzere toplam kuru maddede %5'i geçemez olduğu belirtilmiştir. Çalışmamızda incelenen biber salçası örneklerinde belirlenen tuz miktarı değerlerinin tebliğde belirtilen değerlerinin altında ve üstünde değerlerde değişkenlik gösterdiği görülmektedir. Tablodan da görüldüğü gibi biber salçalarının cam ambalajlarında 3 firmanın (101BC, 102BC ve 108BC) ve pet ambalajlarda ise incelenen 5 firmanın (101BP, 106 BP, 109BP, 110BP ve 111BP) hepsinde tuz miktarı mevzuatta belirtilen değerin üzerinde olduğu görülmektedir. Türk Gıda Kodeksi 2014/6 sayılı Salça Ve Püre Tebliği'nde %10'luk HCL'de çözünmeyen kül miktarı toplam kuru maddede %3'ten (m/m) fazla olmaması gerektiği belirtilmiştir. Tablo 3'de görüldüğü gibi çalışmada üzerinde inceleme yapılan örneklerde %10'luk HCL'de çözünmeyen kül miktarı bulgularının % 0,04-1,63 arasında değiştiği ve tebliğde belirtilen üst sınır değerin altında kaldığı belirlenmiştir.

Tablo 2. Biber salçasının fiziksel özellikleri

Firma kodu	SÇKM(oBriks)	Kıvam	Renk (a/b)	Siyah Benek (adet/10g)
101 BC	26,75 ± 0,25	7,11 ± 0,01	2,03 ± 0,03	1,5 ± 0,50
102 BC	20,05 ± 0,95	12,41 ± 0,01	2,07 ± 0,03	5,0 ± 0,00
108 BC	27,30 ± 0,30	8,05 ± 0,07	2,16 ± 0,02	9,5 ± 0,50
107 BC	25,55 ± 0,02	3,72 ± 0,04	2,24 ± 0,01	3,0 ± 0,00
105 BC	26,85 ± 0,15	7,10 ± 0,14	2,18 ± 0,00	11,5 ± 0,50
106 BC	29,25 ± 0,25	6,07 ± 0,04	2,4 ± 0,00	4,0 ± 0,00
109 BP	31,45 ± 0,05	5,15 ± 0,07	1,97 ± 0,02	2,0 ± 0,00
101 BP	32,35 ± 0,35	7,80 ± 0,00	2,29 ± 0,02	4,0 ± 0,00
105 BP	31,00 ± 0,000	5,80 ± 0,00	2,12 ± 0,02	8,5 ± 0,50
110 BP	37,45 ± 0,05	12,45 ± 0,07	1,82 ± 0,02	3,± 0,50
111 BP	30,90 ± 0,10	6,40 ± 0,14	2,12 ± 0,02	7,5 ± 0,50
106 BP	27,55 ± 0,05	6,40 ± 0,14	2,34 ± 0,02	2,0 ± 0,00
105 BK	36,55 ± 0,07	10,25 ± 0,35	1,89 ± 0,03	4,0 ± 1,00
111 BK	32,95 ± 0,05	9,85 ± 0,07	1,88 ± 0,03	5,0 ± 0,00
110 BK	33,70 ± 0,01	8,90 ± 0,14	2,03 ± 0,03	5,0 ± 0,00

Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliğinde biber salçasında kullanılabilecek katkı maddeleri konusunda biber salçalarında (teneke ve cam ambalajlardakiler hariç) benzoik asidin (E-210-213) tek başına maksimum 500 mg/kg ve sorbik asidin (E201-203) ise 1000 mg/kg kullanılabileceği belirtilmiştir.

Tablo 3'de görüldüğü gibi çalışmada üzerinde inceleme yapılan örneklerde sorbik asit 79 -136 mg/kg ve benzoik asit 160-818 mg / kg arasında değiştiği ve tüm biber salça örneklerinde sorbik asit değerlerinin TGK'ne göre yasal sınırların tebliğde belirtilen üst sınır değerin altında kaldığı belirlenmiştir. Bunu yanı sıra biber salça örneklerinde benzoik asit değerinin pet ambalajlarda 1 firmanın (101BP) mevzuatta belirtilen değerlere uymadığı belirlenmiştir.

Çalışmada incelenen biber salça örneklerinde belirlenen invert şekerin toplam kuru maddedeki değerleri ile bu bulguların ortalama değerleri Tablo 3'de verilmiştir. Farklı ambalajlarda 15 salça örneğine ait invert şekerin kuru maddedeki oranlarına ilişkin ortalama değerin %35,19-92,60 arasında değiştiği belirlenmiştir. Türk Gıda Kodeksi 2014/6 sayılı Salça Ve Püre Tebliği'nde biber salçalarında invert şeker miktarı toplam kuru maddede kütlece %35 (m/m)'tan az olamaması, en çok %70 (m/m) olması gerektiği belirtilmiştir. Çalışmamızda incelenen bazı salça örneklerinde belirlenen invert şekerin kuru maddedeki oranları tebliğde belirtilen değerlerinin altında kaldığı görülmektedir. Tablodan da görülebileceği gibi; ortalamalar incelendiğinde biber salçalarının invert şekerin kuru maddedeki oranları cam ambalajlarda 2 firmanın (101BC ve 102BC) ve kova ambalajlarda ise 1 firmanın (111BK) tebliğde belirtilen değerlere uymadığı görülmektedir.

Tablo 3. Biber salçasının Kimyasal özellikleri

Firma Kodu	pH	T. Asitlik (g/100g)	Tuz(%)	Çözünmeyen Kül (%10)	Sorbik Asit (mg/kg)	Benzoik Asit (mg/kg)	İnvert Şeker TKM'deki Oranı
101 BC	4,24 ± 0,01	4,52 ± 0,00	6,41 ± 0,056	0,09 ± 0,021	95 ± 1,414	162 ± 0,000	92,60 ± 0,173
102 BC	4,73 ± 0,02	4,22 ± 0,18	6,51 ± 0,077	0,16 ± 0,007	88 ± 0,707	162,5 ± 2,121	67,97 ± 0,113
108 BC	5,50 ± 0,00	3,75 ± 0,06	5,36 ± 0,042	0,11 ± 0,120	79 ± 0,000	162 ± 0,000	46,23 ± 0,173
107 BC	4,81 ± 0,01	4,01 ± 0,02	4,28 ± 0,021	0,27 ± 0,120	95 ± 0,707	189 ± 1,414	79,26 ± 0,226
105 BC	4,82 ± 0,02	2,42 ± 0,01	2,88 ± 0,035	1,63 ± 0,120	86 ± 0,707	160 ± 0,000	49,80 ± 0,049
106 BC	4,72 ± 0,02	3,95 ± 0,02	2,81 ± 0,000	0,04 ± 0,021	109 ± 0,707	187,5 ± 0,707	45,81 ± 0,195
109 BP	4,75 ± 0,01	3,93 ± 0,04	9,59 ± 0,077	0,29 ± 0,014	124 ± 0,000	169,5 ± 0,707	39,97 ± 0,174
101 BP	4,03 ± 0,02	3,72 ± 0,09	10,52 ± 0,198	0,33 ± 0,028	103 ± 01,414	818,5 ± 2,121	60,15 ± 0,062
105 BP	4,40 ± 0,00	6,61 ± 0,00	3,46 ± 3,585	0,30 ± 0,021	93,5 ± 2,121	193 ± 1,414	39,03 ± 0,239
110 BP	3,73 ± 0,01	4,71 ± 0,10	10,18 ± 0,042	0,11 ± 0,070	110 ± 1,414	220 ± 0,707	35,19 ± 0,096
111 BP	4,24 ± 0,00	3,83 ± 0,10	5,64 ± 0,042	0,52 ± 0,042	103 ± 0,000	164 ± 1,414	40,49 ± 0,256
106 BP	4,33 ± 0,03	4,79 ± 0,12	6,89 ± 0,021	0,18 ± 0,070	106 ± 1,414	167,5 ± 0,707	48,28 ± 0,209
105 BK	4,17 ± 0,00	3,43 ± 0,09	3,90 ± 0,318	0,14 ± 0,028	136 ± 0,000	187,5 ± 2,121	60,22 ± 0,134
111 BK	4,60 ± 0,01	4,29 ± 0,23	3,34 ± 0,155	0,25 ± 0,063	131 ± 1,414	184,5 ± 0,707	37,27 ± 0,130
110 BK	4,18 ± 0,01	3,52 ± 0,09	3,40 ± 0,240	0,26 ± 0,056	130 ± 0,707	194 ± 2,828	39,50 ± 0,433

SONUÇ

Çalışmada, İzmir piyasasında konserve, cam, pet ve kova ambalajlarda ticari olarak satışa sunulan farklı firmalara ait salça örnekleri İzmir ilindeki farklı satış noktalarından temin edilmiştir. Yapılan analizlerden elde edilen veriler ışığında aşağıdaki sonuçlara varılmıştır.

- Biber salçalarının cam ve pet ambalajlarında mevzuatta belirtilen briks açısından sınır değeri altında kaldığı görülmektedir.
- Biber salçası örneklerinin bazı firmalara ait pet ve kova ambalajlarında mevzuatta belirtilen değerlerin üstünde benzoik asit bulunduğu belirlenmiştir.
- İncelenen biber salçalarının invert şekerin kuru maddedeki oranları cam ve kova ambalajlarında tebliğde belirtilen değerlere uymadığı görülmektedir.

• Renk tüketici açısından önemli bir kalite özelliği olup incelenen örneklerden sadece bir örnek dışında kalan diğer örneklerin renk özelliğinin mevzuatta belirtilen alt sınır değerin üstünde kaldığı ve renk açısından kaliteli salça sınıfına girdiği görülmektedir.

• Biber ürünlerinde termofilik mikroorganizmaların oluşturacağı problemleri aşmak için pH derecesinin 4,4'ün altında bulunması gerekir. Aksi halde ısıl işlem koşullarını daha da ağırlaştırmak gerekir ki, buda ürünün kalitesinin düşmesine neden olmaktadır. Çalışmada 9 firmanın pH değerinin sınır aralığında olmadığı görülmektedir.

• Çalışma yapılan örneklerin çoğunda tuz miktarının mevzuatta uygun olduğu bunun yanı sıra pet ve kova ambalajlarda mevzuatta belirtilen üst sınır değerin üzerinde oluğu görülmektedir.

• Benzoik asidin çalışma yapılan salça örneklerinde etiket bilgisinde verilen şekilde benzoik içerdiği ancak benzoik asit miktarının yasal olarak izin verilen sınır değerleri geçtiği belirlenmiştir. Biber salçası örneklerinin bazı firmalara ait pet ve kova ambalajlarında mevzuatta belirtilen değerlerin üstünde benzoik asit bulunduğu belirlenmiştir.

Yapılan bu araştırma sonucunda İzmir piyasasında satışa sunulan çeşitli firmalara ait biber salçalarının kalite özelliklerinin genelde önemli özellikler açısından mevzuatta uyduğu ancak salça üretimi yapmakta olan firmaların daha kaliteli ve mevzuatta uygun üretim yapabilmelerinde, firmaların üretimin her aşamasında kontrol yapabilmeye yönelik kalite kontrol laboratuvarları oluşturmaları, salça üretiminden hemen sonra örneklerde sorbik ve benzoik asit düzeylerinin analitik olarak izlenerek mevzuatta uygun oranlarda ilave edilmesi sağlanmalıdır. Bunun yanı sıra, salça üretimi yapan firmaların denetimlerinin artırılmasının, söz konusu uygunsuzlukların düzeltilerek tüketicinin aldatılmasının önlenmesine ve tüketicilere mevzuata uygun ürünler sunulması hususunda yararlı olacağı düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

1 Duman, A. D., Zorlugenç, B., Evliya, B., 2002. Kahramanmaraş'ta kırmızı biberin önemi ve sorunları. KSÜ Fen ve Mühendislik Dergisi, 5, 111-117.

2. Anonim. 1990. Akpınar Zirai İstihsal ve konservecilik A.Ş. (AKFA). Eğitim yayınları. Balıkesir.

3. Nas, S. Karakal, Ç. 2013. Domates ve Domates Ürünleri, Sidas Medya Ltd. Şti, İzmir.

4. Yalçın, D., 2008. Kırmızı pul biber üretiminde kritik kontrol noktaları ve tehlike analizleri. KSÜ Fen ve Mühendislik Dergisi, 11, 129-137.

5. Anonim, 2014/6. Türk Gıda Kodeksi Salça Ve Püre Tebliği.

6. Okur, M., 2011. Biber salçası üretiminde ve sonrasında sorun oluşturan mikroorganizmaların tespit edilmesi ve bu sorunların giderilme yöntemlerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans Tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Isparta

7. Gül, A., Özel, R., Işık, H., 2005. Adana İli Merkezinde Tüketicile-rin Biber Salçası Tüketimini Etkileyen Faktörler. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 2005 9(4) s:23-31.

8. Cemeroğlu B. 2013. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Cilt 2. Bizim Grup Basımevi, Ankara.

9. Erdoğan B., 2013. Kırmızı Biber Salçası Üretimi Süresince Antioksidan Özelliklerdeki Değişim. On dokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi.

TADER'i 5N1K ile birlikte anlayalım

TADER Nedir ?

TADER din, dil, ırk ve millet gözetmeksizin, başta ülkemiz olmak üzere tüm Dünyadaki üniversite öğrencilerinin, üniversitelerindeki TADERr Kulübüne başvurarak katılabileceği şimdilik ulusal gelecekte ise uluslararası üniversitelerde kurulmayı hedefleri arasına katmış olan bir bilgi, fikir ve kardeşlik kulübüdür.

TADER Neden Kurulmuştur ?

Kurulma amaçlarımız;

a) Üniversite çağına gelmiş gençlerin projelerinin ve fikirlerinin, henüz üniversitede okuyorken keşfedilmesi ve yatırımla desteklenmesini sağlamak.

b) Genç girişimci öğrencilerin, sponsor firmalarımız aracılığı ile yetenek, beceri ve karekteristik özelliklerine göre yönlendirmek ve desteklemek.

c) Akademik, sosyal, kültürel ve bilimsel gayeler gereği, yönetim kurulu izni ile atanan kurullarca sanat ve gezi faaliyetleri düzenleyerek, öğrencilerin algılarını açıp yeni şeyler üretmeye teşvik etmek.

d) Öğrenci ve akademisyen kongreleri düzenleyerek öğretmen - öğrenci ilişkisini sağlamlaştıracak ve motive edecek adımlar atmak.

e) Titizlikle üzerinde durulmak şartıyla toplum ve çevrenin genel ihtiyaçlarına takiben tespit çalışmalarında bulunmak, tespit edilen ihtiyaçlardan doğan gereksinimlerin; teknolojik inovasyon ve metalurjiik gerçekçilik çerçevesinde ele alınarak nasıl inşa edileceğinin, donanımsal ve yazılımsal düzeyde neler yapılabileceğinin fiiliyatına ulaşmak.

TADER Nasıl ve Kim Tarafından Kurulmuştur ?

Biri ağaç işleri endüstri mühendisliğinde diğeri tarih bölümünde okuyan, derin bir sorgulama ve felsefik süreçlerin ardından, 1.5 senelik hazırlık aşamasını tamamlayıp, vizyonizm ve vizyonerlik tanımına yeni bir boyut kazandırarak tüm topluluğu bu tanım temelleri üzerine oturtmuş iki arkadaş tarafından yoğun çaba ile kurulmuştur. Kulüp akademik lideri Dr. Faruk MERT'dir. Kurucu ve Başkan Beren DOĞAN 'dır.

TADER - Nerede Kurulmuştur ?

Tader Gazi Üniversitesinde kurulmuş resmi bir kulüptür.

TADER-Ne Zaman Kurulmuştur ?

TADER 1,5 senelik hazırlık aşamasının ardından, EYLÜL 2017' de resmi olarak kurulmuş ve faaliyetlerine başlamıştır.

AYIN SÖZÜ

Başlamak için mükemmel olmak zorunda değilsin, fakat mükemmel olmak için başlamak zorundasın

TADER

Bu Sayfalarda Neler Paylaşılacak ?

TADER Kulübünün Bulunduğu Üniversitelerdeki ;

√ Akademisyen ve sektör mühendislerinin oylamalarından geçmiş en başarılı öğrenci projeleri.

√ Öğrenci projelerine doğrudan yatırımcı olma ayrıcalığı.

√ Teknoloji, inovasyon ve Ar-Ge'ye dayalı paylaşımlar.

√ Kaliteli ve yenilikçi iş fikirleri.

√ Gençlerin motivasyona yönelik köşe yazıları.

√ Dahiyane girişim haberleri.

√ Teknoloji ve gıda alanında etkinlik, panel, söyleşi ve konferans haberleri.

√ Akademisyenlerimizin farkındalık ve vizyon taşıyan paylaşımları.

Ve çok daha fazlası Catering Guide Dergisi'nin destekleri ile sizlerle olacak

@tadertek.co

@tader.co

@taderco

@tader.co

www.tader.co

Beren DOĞAN
Kurucu ve Yönetim Kurulu Başkanı
(Chairman of the Board)

1997 Ankara doğumluyum.
Çocukluğum ve eğitim-öğretim hayatım üniversiteye kadar Ankara'da geçti.

Çocukluğum boyunca sanata, teknolojiye, fiziğe ve müziğe ilgi duydum.

Bu ilgi beni 12-18 yaşlarım arasında çok yüksek bir hayal kurma evresine yönlendirdi. Öyle ki bir hayal defterine yazıyordum artık her birşeyi . Şimdi bakıyorumda iyi ki yazmışım diyorum çünkü; o hayallerin biride TADER idi...

18 yaşında ilk üniversitem İstanbul Üniversitesi bölümüm Orman Endüstri Mühendisliği oldu.

İ.Ü. de 1 sene okuduktan sonra Ankara'ya tekrar dönme kararı aldım ve yatay geçiş ile tekrardan doğduğum şehre geldim.

Yatay geçişimi İ.Ü. de ki bölümüm olan Orman End. Müh. Bölümünden daha iyi bir bölüm olan (bana göre) Gazi Üniversitesi Ağaç İşleri Endüstri Mühendisliğine yaptım.

Ve hikaye başlıyor…

Gazi Üniversitesine eğitim - öğretim döneminin ilk gününde … (Devamı Mart Sayısında)

Bu sayfalar "Gazi Üniversitesi" öğrencilerinin oluşturduğu TADER KULÜBÜ tarafından hazırlanıp yönetilmektedir

Sağlıklı beslenerek doymak artık mümkün

Meal Box, 4 çeşit yemekten oluşan öğle yemeği menülerini sağlıklı, hijyenik ve sürdürülebilir yeni ambalajında tüketicinin beğenisine sunmaya hazırlanıyor. Porsiyonların büyümesiyle doyuruculuğu da artan Meal Box menüleri, yepyeni bir öğle yemeği deneyimi vadediyor.

Kapıya teslim ev yemeğinin öncü markalarından Meal Box, 4 çeşitten oluşan sağlıklı öğle yemeği menülerini yeni sürdürülebilir ambalajlarında, metal servis seti ve tepsi seçeneğiyle tüketiciye ulaştırmaya hazırlanıyor. Yeni kâğıt kapları sayesinde en güncel saklama ve pişirme teknolojileriyle hazırlanabilen Meal Box menüleri, Şubat ayı itibarıyla metal servis setiyle tüketicilerin kapısına teslim edilecek.

Meal Box CEO'su Murat Demirhan, "Menülerimizi daha verimli bir servis ve sunum deneyimi sağlamak uzun süredir planladığımız bir hamleydi. Kâğıt kaplar, metal servis seti ve isteğe bağlı tepsi sunumuyla Şubat ayı itibarıyla bu hedefi gerçeğe dönüştürüyoruz. Bundan böyle Meal Box menülerini sağlıklı, hijyenik ve sürdürülebilir kâğıt ambalajlarında, büyüyen porsiyonlarla tüketicilerimize servis edeceğiz. " dedi

Gastrobul Zirvesi', Beykoz Üniversitesi iş birliği ile düzenlendi

Dünya mutfağı tarhana ile tanıştı

Türk Mutfağı'nın dünyada hak ettiği yeri alabilmesi için büyük bir adım olan zirvede, ünlü şefler Anadolu'ya özgü tatları dünya gastronomi trendleri ile yorumlandı. Tarhana, bulgur, mısır, nohut ve et ile yapılan yemekler, dünyanın önde gelen şeflerinden tam puan aldı.

Ankara Demonti Otel'de düzenlenen Gastrobul Zirvesi'nde Türk mutfağının dünyada hak ettiği yeri alabilmesi için yapılması gereken yenilikler ele alındı.

Zirvede, Türkiye'nin önde gelen şef ve yazarları; ülkemizin mutfak kültürünü farklı gastronomi trendleriyle yorumlayarak, dünyanın pek çok ülkesinden gelen şeflere sundu. 'Tarhana, bulgur, mısır, nohut ve et' ile farklı lezzetler oluşturularak gastronomi dünyasına yepyeni ufuklar açıldı. Anadolu'ya özgü geçmişi 600'lü yıllara dayanan lezzetler yeni tatlar ile katılımcılardan tam puan aldı.

Türk Mutfağı dönerden ibaret değil

Ünlü şef Hazer Amani ise, tüm dünyada Türk Mutfağı denilince akla tek gelen yemeğin döner olduğuna işaret ederek; "Anadolu binlerce yıllık bir geçmişe sahip ve medeniyetlerin buluşma noktası. Yemek kültüründe müthiş bir zenginliğe sahip. Mesela basit bir yemek gibi görünen tarhana bile bütün dünyada trend olabilecek kapasiteye sahip" dedi. Tarhana, turşu gibi fermente gıdaların değerinin tüm dünyada yeni yeni anlaşılmaya başlandığını anlatan Amani, "Bu zenginlikler işlenerek bütün dünyaya ihraç edilebilir" diye konuştu.

'Sadece 'duzsuz' ile bile her yarışmada birinci oluruz'

Türk mutfağının çok zengin bir birikime sahip olduğunu dile getiren Şef Gökhan Gümüş de 10 binlerce yıllık geçmişi ile yemeklerimiz; soslarla ve küçük dokunuşlarla tüm dünya damaklarını fethedecek özelliklere sahip" dedi. Gümüş, uluslararası yarışmalarda Türk yemek kültürünün en güzel örneklerinden biri olan 'duzsuz' ile dünya şampiyonluğu beklediğini de sözlerine ekledi.

ANAHTAR TESLİM ÇÖZÜMLER TEK ÇATI ALTINDA

AVRASYA
AMBALAJ®
İSTANBUL 2018
24. Uluslararası Ambalaj Endüstrisi Fuarı
www.packagingfair.com

Reed | TÜYAP
Reed Tüyap Fuarcılık A.Ş.
www.reedtuyap.com.tr

AMD Ambalaj Makinecileri Derneği · FASD Esnek Ambalaj Sanayicileri Derneği · E.S.D · KASAD 1991 · MASD Metal Ambalaj Sanayicileri Derneği · ÖMÜD Oluklu Mukavva Sanayicileri Derneği · SEPA

31 Ekim - 3 Kasım 2018

Eş zamanlı

FOOD-TECH Eurasia 2018
13. Uluslararası Gıda ve İçecek Teknolojileri Fuarı
www.foodtecheurasia.com

Sweet Tech · Dairy tech · ColdChain · food safety · MEAT PRO-TECH (YENİ)

KOSGEB Destekleyen Kuruluş · ufi Küresel Fuar Endüstrisi Birliği · TFYD Türkiye Fuar Yapımcıları Derneği Üye Kuruluş

TÜYAP İSTANBUL
TÜYAP FUAR VE KONGRE MERKEZİ
Büyükçekmece, İstanbul / Türkiye

BU FUARLAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.

BESD-BİR DR. SAİT KOCA İLE DEVAM DEDİ

Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği 18. Olağan Genel Kurul Toplantısı Ankara'da gerçekleştirildi. Yönetim Kurulu Başkanı ve Yönetim Kurulu Üyeleri'nin belirlendiği toplantıda Dr. Sait Koca başkan seçildi.

Türkiye'de 28 üye firma ile kanatlı eti sektörünün yüzde 95'ini temsil eden Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği'nin (BESD-BİR) 18. Olağan Genel Kurul Toplantısı Ankara'da yapıldı.

Yönetim Kurulu Başkanı ve Yönetim Kurulu Üyeleri'nin belirlendiği toplantıda Dr. Sait Koca başkan seçildi. Derneğin 18. Olağan Genel Kurul Toplantısında yapılan seçim sonucuna göre; Başkan Yardımcılığı görevi Süleyman Öztürk Saymanlık görevi ise Faik Üçer'in oldu. Mustafa Özdil ve Ahmet Hazım Topçuoğlu ise yönetim kurulu üyeleri olarak belirlendi.

Genel Kurul Toplantısı'nda dünya ve ülke kanatlı eti sektörünün değerlendirmesini yapan BESD-BİR Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Sait Koca, "Bugün geldiğimiz noktada; yıllık cirosu yaklaşık 5 milyar dolar olan kanatlı eti sektörü, 15 bin adet kayıtlı kümes ile birlikte 2,4 milyon kişinin geçimini sağlıyor. Kısa zamanda önemli ölçüde büyüyen ve gelişen sektörümüz sadece Türkiye'de değil dünyada da çok önemli bir konuma geldi. Sektörün ülkemize olan katkıları her geçen sene artarak devam edecek." dedi

Divan otellerinden sağlıklı özel menü;

"Gününü güçlendir"

Divan İstanbul, Divan Suites İstanbul G-Plus, Divan Ankara, Divan Express Eskişehir, Divan Mersin ve Divan Erbil, şubat ayında "Gününü Güçlendir" menüsüyle, vejetaryen ya da glütensiz beslenmeyi tercih edenlere birbirinden leziz tatlar sunuyor.

Divan Otellerinin sağlıklı beslenmeyi hayat biçimi edinen misafirleri için özenle hazırladığı "Gününü Güçlendir" menüsü, glütensiz ve vejetaryen içeriğiyle farklı bir yolculuğa davet ediyor.

"Gününü Güçlendir" menüsü Divan İstanbul, Divan Suites İstanbul G-Plus, Divan Ankara, Divan Express Eskişehir, Divan Mersin ve Divan Erbil'de Divan şeflerinin lezzetli dokunuşlarıyla misafirlerle buluşuyor. Portakal segmenti, bezelyeli humus, kırmızı kinoa, kabak kızartması ve narenciye sirkesi eşliğinde servis edilen "Buffalo Mozzarella Kasesi", kavrulmuş fındık ile lezzetlendirilen "Patio Kasesi", "Kinoa Salatası", "Glütensiz Makarna", karamelize mantar ve pırasanın buluştuğu "Kepekli Pizza" ve vejetaryen ekmek krakerleri ile sunulan "Fırında Feta Peyniri"nin yer aldığı "Gününü Güçlendir" menüsü zinde bir gün için ideal bir öğün vadediyor.

Tatlıdan Vazgeçemeyenlere Sağlıklı Seçenekler

Hafif ve doyurucu seçeneklerin sunulduğu "Gününü Güçlendir" menüsünde tatlısız yapamayanlar için de alternatifler yer alıyor. Divan şefleri tarafından özenle hazırlanan menüde mango ve tutku meyve şerbeti ile sunulan "Vanilyalı Soya Sütlü Panna Cotta" ve yoğurtchia dondurma ile servis edilen "Pancarlı Portakallı Jöle" damaklarda muhteşem bir tat bırakıyor.

Fındığın geleceği Akçakoca'da masaya yatırıldı

Fındıkta dünya pazarının lideri Türkiye, kaliteli ve verimli üretimi artırmak, yüksek katma değerli ihracat için arayışlarını sürdürüyor. Nuteks, Genç Hayat Vakfı ve Balsu Gıda işbirliğiyle yürütülen Sürdürülebilir Tarım Programı'nın 5. Olağan Kongresi Akçakoca'da gerçekleştirildi.

Hedef 400 bin ton ihracat

Kongrede bir konuşma yapan İstanbul Fındık ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (İFMİB) Yönetim Kurulu Başkanı Ali Haydar Gören, 2023 ihracat hedefinin 400 bin ton iç fındık olduğunu, üretim ve verimliliğin arttırılması için herkese önemli görevler düştüğünü söyledi. Fındıkta üreticiden tüketiciye kadar herkesin kazandığı bir çalışma modelinin hayata geçirilmesinin imkansız olmadığına değinen Gören, "Fındıkta sürdürülebilirlik sağlanması için tüm kesimlerin bu tarz kongre ve organizasyonlara katılım ve fikir alışverişi son derece önemli" dedi.

İhracat, üreticinin sosyal refahını da yükseltir

Fındığın anavatınının Türkiye olduğunu ve dünyada Türk fındığı olarak tanınması için ihracatçılar olarak hiç durmadan çalıştıklarını bildiren Gören sözlerini şöyle sürdürdü:

"İhracat, ülkeye döviz girdisi sağlaması yanında, üreticinin sosyal refahını oluşturmak için de kaçınılmaz. Bu nedenle sürekli ihracatçının üretici ile ayrıştığı noktaları tartışmak yerine, ortak faydalarının olduğu konuları konuşmalıyız. Ülke olarak dünya pazarındaki gücümüzü artırmak, cari açığımızı azaltmak, üreticiden ihracatçıya kadar tüm kesimlerin kazanması için daha fazla ihracat yapmalıyız, gelirimizi daha fazla arttırmalıyız."

Tarımda değişim teknoloji ve makineleşme ile sağlanacak

Programın moderatörlüğünü üstlenen Balsu Emtia Piyasaları ve Sürdürülebilirlik Müdürü Murat Gökdemir konuşmasında programın 5. yılında tüm paydaşlarla birlikte Tarım sektöründeki sosyal ve zirai gelişimine vurgu yaparak, birlikte değişimi ve ilerlemenin yakalanabileceğine olan inancını ifade etti. ECAS belgelendirme kurucusu Osman Yalçın Tekinarslan da tarladan tüketiciye olan zincirdeki tüm aktörlerin katılımıyla ve insan odaklı bir yaklaşımla tarımda değişim ve dönüşüm sürecinin aslında yeni nesillerin gelecekle buluşmasını sağlayabileceğini vurguladı. Düzce İl Tarım Müdürlüğü'nden Burhan Şahin ise Tarım Bakanlığı'nın 2018 yılı Bitkisel Destekleme ve Üretim programı ve İyi Tarım Uygulamaları destekleme programı hakkında bilgi verdi. Şahin, alan bazlı desteklemenin bu yıl da devam edeceğine söyledi.

Tarımda çocuk işçi sorunu ve yapılanlar

Tarım sektöründe tartışılan bir diğer konu ise çocuk işçiler sorunu…Fındık sektörü bir süredir bu konuda önemli çalışmalar yapıyor. Kongrede Çocuk İşçiliği ile Mücadele Programı ve Genç Hayat Vakfı Çocuk Koruma Programı hakkında bilgi veren Program Yöneticisi Ozan Çetin ise yaz okulu çalışmalarına değindi. Çocuk işçiliğinin önlenmesi için 2014 ve 2017 yılları arasında gerçekleştirilen saha çalışmalarını aktaran Çetin, 2018 yılında Şanlıurfa'dan sonra Mardin'de de saha çalışmalarının yürütüleceğini söyledi.

BANVİT Gıda Kategorisinde yılın en itibarlı markası oldu

Marketing Türkiye'nin Akademetre işbirliğiyle gerçekleştirdiği "The One Awards Bütünleşik Pazarlama Ödülleri", sahiplerini buldu. Halkoylaması sonucunda 46 kategoride birincilerin ödül aldığı törende BANVİT, yıl boyunca yürüttüğü iletişim, pazarlama ve sosyal sorumluluk çalışmalarıyla Gıda Sektöründe yılın en itibarlı markası seçildi.

Türkiye beyaz et sektörünün köklü kuruluşlarından olan Banvit 2017 yılı boyunca gerçekleştirdiği pazarlama ve sosyal sorumluluk çalışmalarıyla Gıda Sektöründe yılın en itibarlı markası seçildi.

12 ilde toplam bin 200 kişiyle yüz yüze gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda 46 kategoride yıl içinde itibarını en çok artıran markalar ödüllendirildi.

Bambum'un 96 parçadan oluşan yemek takımı ile Sofrada 'Nobel'i siz alın

Patent ve tasarıma büyük önem veren ve aldığı ödüllerle bu konudaki iddiasını ortaya koyan Bambum, sofralara 'Nobel'i getirdi. Bambum 'un 96 parçadan oluşan yemek takımı Nobel; doğanın estetiğini sofralara getiriyor.

Sağlıklı ev gereçleri denince akla ilk gelen markalardan biri olan Bambum, sofralara 'Nobel' kazandırdı. Tüketici odaklı, estetik, organik, ekolojik mutfak gereçleri ile öne çıkan Bambum 'un 96 parçadan oluşan 6 kişilik yemek takımı Nobel, estetik ve doğayı sofrada buluşturdu.

Tüketicilerin ihtiyaçlarına yönelik yenilikçi, çevre ve doğaya dost, sağlıklı ev gereçlerinde dünya markası olma hedefiyle yoluna devam eden Bambum 'un yüzde 100 bambu ağacından üretilen yemek takımı Nobel; sofralarda ahşabın sıcaklığı ve doğallığı ile yer alıyor.

ANTİBAKTERİYEL BİR ÜRÜN

Patent ve tasarıma büyük önem veren ve sahip olduğu ödüllerle de sektörün bir adım önünde yer alan Bambum 'un tüm ürünlerinde olduğu gibi Nobel Yemek Takımı da estetik tasarımının yanı sıra anti bakteriyel yapısı ile dikkat çekiyor.

Paşabahçe'nin Camda Dünya Mirası Koleksiyonundan: Kültepe Mumluk

Paşabahçe Mağazaları, Türkiye'nin tarihi ve kültürel varlıklarına yer verdiği 'Camda Dünya Mirası' koleksiyonuyla ürünlerini tarih ve sanatseverlerle buluşturuyor. UNESCO tarafından koruma altına alınan eserlerden esinlenilerek hazırlanan ve camda hayat bulan koleksiyonda öne çıkan eserlerden biri Kültepe Mumluk oldu.

Paşabahçe Mağazaları'nın çeşitli sebeplerle bozulan, yok olan kültürel ve tarihi değerlerimizin yaşatılması için Anadolu'da yaşanan hikayelerden esinlenerek 20 farklı eserden oluşturduğu 'Camda Dünya Mirası' koleksiyonunda yer alan Kültepe Mumluk eşsiz motifleriyle dikkat çekiyor.

Paşabahçe Mağazaları, özgün tasarım anlayışı ve yenilikçi bakış açısı ile Kültepe Tabletleri camda hayat buluyor.

İkinci binyılın başlarında ticarette önemli rolü olan ve Assurlular'ın yerleşim yeri olan Kayseri yakınlarındaki Kültepe, Assur kökenli 25 bini aşkın çivi yazılı tabletle Anadolu'nun ticari faaliyetlerini yansıtan önemli merkezlerden biri olma özelliğini taşıyor.

SIMA
SIPSA
SALON DE L'ÉLEVAGE ET DE L'AGROÉQUIPEMENT

19. SIMA SIPSA CEZAYİR FUARI

19.Tarımcılık ve Tarım Makinaları,Hayvancılık,Tavukçuluk ve Hayvancılık Üretim Makine ve Ekipmanları ile Süt Endüstrisi, Gıda ve Gıda Makinaları

Cezayir, CEZAYİR

08 - 11 Ekim 2018

Fulya Mah. Vefa Deresi Sok. No: 9 Şişli - İstanbul

+90 212 356 00 56 +90 212 356 00 96

info@expotim.com www.expotim.com

EXPOTİM ULUSLARARASI FUAR ORGANİZASYONLARI A.Ş.

Ramiz DEMİREL "Ne Durumda Olduğumuzun Farkında mısınız"

18 yaşında usta, 22 sinde master chefler, ondan sonra 25 yaşında aşçıbaşı oluyorlar. Bu meslek maalesef el ayağa düşmüştür daha da kötü olacaktır."

Mesleğe kömür ile ısıtılan ve yemek pişirilen ocaklarda başlayan biri olarak Osmanlı Mutfağında ve Türk mutfağının en zor yıllarında yetişerek, rahmetle ve büyük onurla andığım büyük ustaların dayaklarını yiyerek buralara bu zamanlara geldim.

Mesleğimi yurtdışında 13 ülke gezdim Türk ve Osmanlı mutfağını 13 ülkede göğsümü kabartarak tanıttım ve bununla ilgili çalışmalar yaptım.

Gittiğim bütün Avrupa ülkelerinde kendimi geliştirmek ve mesleğime değer katmak için o ülkenin yemeklerini tattım ve öğrenmeye çalıştım ve öğrendim.

Para pul demedim, ustalarıma saygıdan kusur etmeden mesleğimi geliştirdim. Ama bu yaşımda ve bu kadar uzun kariyerime rağmen daha çok öğreneceğim çok şeyler var olduğuna inanıyorum.

Ama şunu öğrenemedim 2 günde şef olmayı, 2 günde ne oldum delisi olan, ustasına saygısı olmayan, kendini ne zanneden yalakalığı, adam satmayı öğrenemedim

Yanımda olan genç kardeşlerime, meslektaşlarıma kimseye yanlış aşçılık adına meslek öğretmedim. Hep doğrusunu öğretirim ve öğretmeye çalışırım ama maalesef şimdi öğretmeyi bırak kendileri bilmiyorlar ki öğretsinler. Bazı ustaları bir kenara koyuyorum sadece madalya rant peşinde koşturuyorlar

18 yaşında usta 22 sinde master chefler ondan sonra 25 yaşında aşçıbaşı oluyorlar bu meslek maalesef el ayağa düşmüştür daha da kötü olacaktır.

Daha yazacak çok şey var ama birazda benim gibi ustalara bıraktım, artık adam gibi bunun kavgasına yapmaya varmısınız...

WorldFood Istanbul

ufi Approved Event

WorldFood

26. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı

26th International Food Products & Processing Technologies Exhibition

5-8 Eylül / *September* **2018**

TÜYAP FUAR ve KONGRE MERKEZİ
İSTANBUL

www.worldfood-istanbul.com

Gıda Dünyasının Türkiye Buluşması

Where the World of Food Meets

Detaylı Bilgi için
For more information

Özel Bölümler
Specialised Sections

EUF SOĞUK ZİNCİR EXPO EURASIA
EUF COLD CHAIN
In Partnership with the Global Cold Chain Expo

ingredients TURKEY

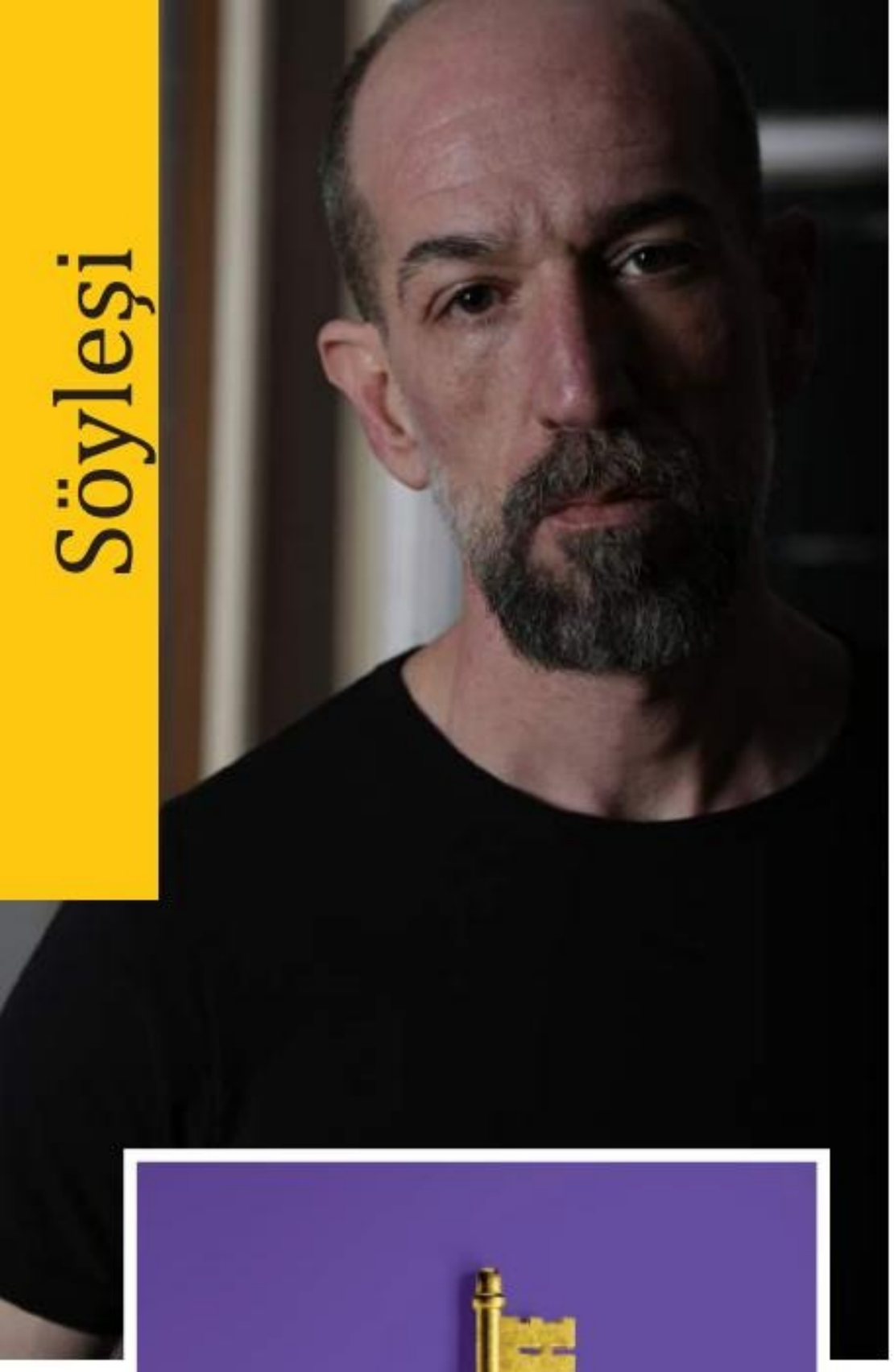
Destekleyenler / *Supporters*

KOSGEB · TÜGİDER · MARSAP

Organizatör / *Organiser*

ITE TURKEY · EUF

BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.
THIS FAIR IS ORGANIZED UNDER SUPERVISION OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174



Lezzet Avcısı Bir Roman

Saygın Ersin, Pir-i Lezzet adlı romanıyla lezzet yolculuğuna çıkardı okuru, az bilinen tarifler arasında büyülü bir hikaye kaleme aldı. Yazarla romanını, gelecek projelerini konuştuk.

Pir-i Lezzet'in hikayesi nasıl şekillendi?

Pir- Lezzet uzun bir macera oldu benim için. İlk kıvılcımı, İtalo Calvino'nun bir hikayesi sayesinde çaktı. Yemeğin, yani lezzetin ve kokuların birer anlatı biçimine dönüşeceği bir kurgu fikri hikayenin ilk adımıydı. Sonra bu fikir 'yemekle büyü yapabilen bir Osmanlı aşçısına' evrildi. Hikayenin ince ayrıntıları ise daha çok araştırma aşamasında şekillendi.

Kaynak taramasını nasıl yaptınız?

Kaynak taraması oldukça uzun sürdü. Kitabı yazmaktan daha uzun sürdü diyebilirim. Gastronomi tarihi ülkemizde henüz çok yeni bir alan olduğu için yazılmış kitap ve makale sayısı çok azdı. Fakat şansım şu oldu, bu alanda verilen eserlerin sayısı az olmakla birlikte hepsi nitelikli ve kapsamlı çalışmalardı Kısaca, dönemin Osmanlı mutfağı ile ilgili bulabildiğim herşeyi okudum diyebilirim. Fakat bu yeterli olmadıtabii ki. Çünkü, o dönemde hangi yemeklerin nasıl ve hangi malzeme-lerle yapıldığından çok,'mutfak' denen o 'organizmanın', tüm bileşenleriyle; yani ustalarıyla, çıraklarıyla, tedarikçileriyle, idarecileriyle ve kurulan sofralarıyla birlikte nasıl yaşadığı, nasıl işlediği roman için çok önemliydi. Asıl zor olan işleyişi anlatan, mutfağın günlük hayatına dair bu detaylara ulaşmak oldu.

Osmanlı'da geçen bir hikaye Pir-i Lezzet. Ülkemizde olduğu kadar yurtdışında da büyük ilgi çekti. Şu an dokuz dile çeviri hakları satılmış durumda. Bu ilgiyi neye bağlıyorsunuz?

Mutfak ve yemek gibi kavramlar son yıllarda popüler kültürün gözdeleri arasına girmişti zaten. Bunun ciddi bir katkısı oldu. Diğer taraftan Osmanlı kültürü sadece bizim için değil, diğer ülkeler için de hala ilgi çekici bir alan. Fakat bence en önemli etken, kitabın yayına hazırlanışındaki titizliktir. Pir-i Lezzet mükemmel bir editöryel süreçten geçti ve sonuçta yabancı yayıncılar karşılarında ilgi çekici bir konu ve oturaklı,bir kurgu buldular.

Osmanlı mutfağıyla günümüze karşılaştırdığımızda neler görüyoruz?

Sadeleşme, daha doğrusu basitleşme görüyoruz; dünyanın birçok yerinde olduğu gibi... Yemekte kullanılan malzemelerin sayısı ve dolayısıyla yemekle uğraşma süresi geçmişe oranla çok azalmış durumda. Bir 'gurme' sayılmam, kendimi yetkin bir 'gastronomi tarihçisi' olarak da tanımlayamam ama anladığım kadarıyla, biz eskiye oranla çok daha tekdüze lezzetlerle 'idare ediyoruz'. Çok basit bir örnek vereyim: Günümüzde yediğimiz yemeklerin hemen hemen hepsi yağ, soğan ve salçadan oluşan tek bir sosu temel alıyor. Osmanlı mutfağında böyle bir 'lezzet standartı' görmek mümkün değil.

Yazar olarak sizin yemekle aranız nasıl? Yemek yapar mısınız, malzemeleri nasıl seçersiniz?

Yemek yapmayı çok severim. Hatta yemekten daha çok severim. Gururla söyleyebileceğim şeyler var mesela: İşkembe çorbası ve uskumru dolması yapabiliyorum. Malzeme konusunda da bir numaralı kuralım 'mevsiminde' olmasıdır. Kışın ortasında patlıcanlı bir yemek yapmayı tercih etmem. Bir de şunu bilirim: En iyi mutfak alışverişi marketten değil pazardan yapılır. Çünkü pazar size en basit mazlemeler için bile alternatifler sunar ve en basitinden bulabileceğiniz daha iyi bir soğan, daha ıtırlı bir maydonoz bile yapacağınız yemeğin çehresini değiştirir.

Sırada ne var, okurlar sizden ne beklemeli önümüzdeki dönemde?

Sırada tabii ki Ateş ve Bedel var: Yedi Kartal Efsanesi serisinin uzun zamandır beklenen üçüncü kitabı artık macerasını okurlarıyla paylaşmaya hazır. Bunun ardından da bilim - kurgu ile fantastik kurgunun harmanlanacağı yeni bir roman gelecek.

CNR Food İstanbul'a Ekonomi Bakanlığı'ndan büyük destek

Geçen yıl ilk kez düzenlenmesine rağmen, katılımcı ve ziyaretçi rakamlarının yanı sıra ticari kapasite olarak büyük başarılara imza atan CNR Food İstanbul, bu yıl da Ekonomi Bakanlığı'nın desteği ile organize ediliyor. 2018 yılında düzenlenen gıda fuarları arasında Ekonomi Bakanlığı tarafından desteklenen tek fuar olan CNR Food İstanbul, dünyanın en büyük gıda fuarı olma yolunda önemli bir güce de kavuşmuş oldu.

Katılımcılarına yeni iş bağlantıları kurma, iş hacmini ve ihracat oranını artırma imkanı sağlayan CNR Food İstanbul, CNR Holding kuruluşu İstanbul Fuarcılık, İİB, ETÜDER ve TGDF iş birliği ile 5 - 8 Eylül 2018 tarihleri arasında, ihracatın merkezi CNR EXPO Yeşilköy'de gerçekleşecek.

Gıda güvenliği için büyük buluşma...

Gıda Güvenliği Derneği tarafından düzenlenerek, ülkemizden ve dünyadan gıda sektörünün paydaşlarını ve uzmanlarını bir araya getiren Gıda Güvenliği Kongresi'nin 6.'sı 3 - 4 Mayıs 2018 tarihlerinde İstanbul Grand Cevahir Hotel Kongre Merkezi'nde gerçekleştirilecek.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve Uluslararası Gıda Koruma Birliği - IAFP'ın yanı sıra 9 paydaş ve 19 destekleyen kurumun yer aldığı, 6. Gıda Güvenliği Kongresi'nde bir çok ulusal ve uluslararası uzman konuşmacı sunum yapacak.

Yarı tematik olarak gerçekleştirilen Kongre'de her yıl oturumların bir kısmının başlığı önceden belirleniyor. Bu kez "Tarım ve Gıda Yazarları Konuşuyor: Gıda Güvenliğinde Doğru Bilgiye Ulaşımda Basının Sorumluluğu", "Gıda Güvenliğinde Yenilikler", "Bir Sosyal Sorumluluk Örneği: Güvenilir Eller", "Gıda Güvenliği ve Sağlık İlişkisi", "İklim Değişikliği ve Gıda Güvenliği" ile "Farklı Yönleriyle İşlenmiş Gıdalar Forumu" oturumları tematik olarak düzenleniyor.

Gıda güvenliğinin tüketicinin korunması, sektör ve ülke ekonomisinin gelişmesi açısından stratejik öneme sahip olduğuna dikkat çeken Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, taşıdıkları misyonun önemi ve değerinin hakkını vermeye çalıştıklarını belirterek,"6. Gıda Güvenliği Kongresi kapsamında sektörden iyi uygulamalar, yurt dışında ve yurt içinde ortaya çıkan yeni konular, fırsatlar, tehlikeler ve yeni gıda güvenliği teknolojileri hakkında vizyonumuzu açacak çok doyurucu sunumların yapılacağı özel bir kongre düzenliyoruz."diyerek, sektörün her alanından daha geniş bir katılım beklediklerini söyledi.

6. Gıda Güvenliği Kongresi
Food Safety Congress
Grand Cevahir Hotel Convention Center
3-4 Mayıs 2018 İstanbul - TÜRKİYE / 3-4 May 2018 Istanbul - TURKEY

Gastronomiye farklı bir bakış

Gastronomi konusunda dünya markası olan ülkelerin temsilcileri İstanbul'da GLOBAL GASTROEKONOMİ ZİRVESİ'n de bir araya gelecek

TURYİD
TURİZM RESTAURANT YATIRIMCILARI VE İŞLETMECİLERİ DERNEĞİ

Türkiye Restoran Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği TURYİD; gastronominin Türkiye'de de yaratıcı endüstrilerden biri olarak algılanması ve ülke ekonomisini büyüten, kaynak yaratan bir endüstri olarak kabullenilmesi için GLOBAL GASTROEKONOMİ ZİRVESİ düzenliyor.

Lütfi Kırdar Kongre Merkezi'nde 29 Mart'ta yapılacak zirvenin açış konuşmasını UNCTAD (Birleşmiş Milletler Ticaret ve Kalkınma Konferansı) Genel Sekreteri Mukhisa Kituyi yapacak. Aralarında gastronominin de yer aldığı kültüre dayalı sektörler için "yaratıcı endüstriler" kavramı ilk kez UNCTAD tarafından gündeme getirilmişti.

İngiltere'de yerleşik Cultura Danışmanlık şirketince konsepti belirlenen zirvenin amacı Türkiye'de gastronomiye bakışın değişmesi ve bu kavramın ev dışı yeme içme dünyasının tarladan sofraya yarattığı istihdam, üretimin kalitesine katkısı, turizm de dahil olmak üzere gıda bağlantılı her alandaki dönüştürücü etkisiyle algılanması ve yaratıcı endüstri olarak benimsenmesi.

TURYİD, gastronomiyi ekonomik kalkınmanın en yeni kaldıracı olarak görüyor ve Türkiye'nin gündemine Gastroekonomi zirvesiyle taşıyarak büyüme politikaları arasında sayılmasını istiyor. Buna gerekçe olarak da gastronominin hem iç hem de dış turizmin katma değeri yükselerek çeşitlenmesini, ülke mutfakları ve gıda ürünlerinin katma değeri yüksek ihraç ürünlerine dönüşmesini, şehirlerin markalaşmasını ve gastrodiplomasi olanaklarını sağladığını söylüyor.

Bu sayfalarda yer almak için yapmanız gereken sadece ABONE olmak
ABONE olun iletişim bilgileriniz ve LOGO'nuz ücretsiz yayınlansın

Toplu yemek üreticileri

Firma Adı: Pırlanta Yemek
Adresi: Fatih mah.188.Sk.No:16 Sarnıç
Gaziemir - İzmir
Faaliyet alanı: Yemek Fabrikası - Catering
Tel: 0232 281 24 00 Faks: 0232 281 54 00
e-mail: info@pirlantayemek.com.tr
www.pirlantayemek.com.tr

Firma Adı: Ziba Yemek Üretim Tesisi
Adresi: Osmangazi Mah.3140 Sk. No:2/2
Esenyurt - İstanbul
Faaliyet alanı: Yemek Fabrikası-Catering
Tel: 0212 503 46 59
e-mail: info@zibacatering.com
www.zibacatering.com

Firma Adı: Besler Hazır Yemek ve Catering
Adresi: Levent Mah.1804 Sk. No:17/A
Yüregir- Adana
Faaliyet alanı: Yemek Fabrikası - Catering
Telefon:0322 346 19 23 Faks: 0322 346 19 24
e-mail: besler@beslercatering.com
www.beslercatering.com

Firma Adı: Öğün Ekmek Unlu Mamul. Gıda
Yemekçilik San. ve Tic. Ltd. Şti.
Adres: Org.San.Böl. 2.Etap 24.Cad. No:24
Döşemealtı - Antalya
Faaliyet alanı: Yemek Fabrikası-Catering
Tel: 444 00 94 Faks: 0242 258 18 37
www.ogunyemek.com

Firma Adı: Saray Yemek San.İnş.ve Tic.Ltd.Şti
Adresi: Seyrantepe Mah. Altınay Cad.No:65
Kağıthane - İstanbul
Faaliyet alanı: Yemek Fabrikası - Catering
Telefon: 0212 321 39 00 Faks: 0212 321 39 09
e-mail:bilgi@sarayyemek.com.tr
www. sarayyemek.com.tr

Firma Adı:Resport Restaurant Pastacılık Org.
Toplu Yemek San. ve Tic. A.Ş
Adresi: Defterdar Mah.Otakçılar Cad. No:80,
Eyüp - İstanbul
Faaliyet alanı: Yemek Fabrikası - Catering
Telefon: 0212 613 91 13 Faks:
e-mail:info@resport.com.tr
www.resport.com.tr

Firma Adı:Beyoğlu Catering
Adresi: Atatürk Bul.No:133 Konacık Bodrum-Muğla
Faaliyet alanı: Yemek Fabrikası - Catering
Tel: 0532 169 03 32 www.beyoglucatering.com
e-mail:beyoglucatering@hotmail.com

Firma Adı: Ayso Gıda ve Yemek Üretim sanayi
Adresi: Armağanevleri Mah. Mithatpaşa cad.
Bora Apt.No:197/2 Ümraniye - İstanbul
Faaliyet alanı: Yemek Fabrikası - Catering
Telefon: 0212 7279925 Faks: 0212 7279939
e-mail: alidemir@aysocatering.com
www.aysocatering.com

Firma Adı: Taş Kardeşler
Adresi: Evren Mah. Sanayi. Sk. No:3 / 6 Güneşli
Bağcılar - İstanbul
Faaliyet alanı: Yemek Fabrikası - Catering
Telefon: 0212 630 25 20 Faks: 0212 550 48 08
e-mail: info@yutasyemek.com
www.taskardesler.com

Firma Adı: KYS Yemekçilik Loj.Taş.Gıda San.
Tic.ve Ltd.Şti.
Adresi: Kılavuzlu Mah.88005 Sk No: 2 / A
Onikişubat - K.Maraş
Faaliyet alanı: Yemek Fabrikası - Catering
Tel: 0344 211 01 00 Faks: 0232 281 54 00
e-mail: m.belkiran@kysyemekcilik.com.tr
www.kysyemekcilik.com.tr

Firma Adı: Sefam Tur. Gıda Org. İşl.Tic. Ltd. Şti
Adresi: Kurtköy Mah.Ankara Cad. Başkale Sk
No:2 D:6 Pendik - İstanbul
Faaliyet alanı: Yemek Fabrikası - Catering
Tel: 0216 304 14 14
e-mail: sefam@sefamcatering.com
www.sefamcatering.com

Firma Adı:Sezer Pak Tabldot
Adresi: İspot Cami Mah. Kurtuluş Cad.No: 103 / A Keşan - Edirne
Faaliyet alanı: Yemek Fabrikası - Catering
Tel: 0543 530 21 22
e-mail: sezerpak@hotmail.com www.paktabldot.com

Firma Adı: Onion Gıda A.Ş.
Adresi: Odunluk Mah. Liman Cad. No: 17.
İç Kapı No: 87 Nilüfer - Bursa
Faaliyet alanı: Yemek Fabrikası - Catering
Tel: 0224 452 40 44
e-mail: aliriza@onionyemek.com
www.onionyemek.com

Firma Adı: Rasyo Hazır Yemek San. ve Tic Ltd. Şti
Adresi: M.Kemal Paşa Mah. Yıldırım Bayazıt Cad. Mahir Sk.
No: 16 / A Avcılar - İstanbul
Faaliyet alanı: Yemek Fabrikası - Catering
Tel: 0212 423 40 03
e-mail: info@rasyocatering.com www.rasyocatering.com

KÜLSAN
SINCE 1974

KÜLSAN THERMOSET NE KADAR DAYANIKLIDIR?

Makul kullanım şartlarında % 95 kırılmaya dayanıklıdır. Örneğin, bir garsonun taşıdığı tepsiden tabakları düşürdüğünü var sayalım. Böyle bir durumda THERMOSET tabakların kırılma ihtimali çok düşüktür. Ancak, sert bir şekilde beton zemine atılırsa kırılabilir ya da yüksekten dik kenarı üzerine düşerse bazen kırık görülebilir.

Küçük İlanlar

Tatlı Üreticisi

Firma Adı: Teşvikiye Saray Gıda San.ve Tic. A.Ş
Adresi: Mahmutbey Mah.Tansu Sokak No:19/4
Bağcılar- İstanbul
Faaliyet alanı: Şekerli Mamuller
Tel: 0212 999 28 00
www.saraymuhallebicisi.com

İçecek Çözümleri

Firma Adı:Bevus End.İçecek Çözümleri San.Tic.Ltd.
Adresi: Uphill Court Towers Barbaros Mah.Dereboyu Cad.Fesleğen Sk. A1 A Blok D:20 Ataşehir - İstanbul
Faaliyet alanı: İçecek Çözümleri
Tel: 0216 688 05 33 Faks:0216 688 68 03
e-mail:coskun@bevus.com.tr
www.bevus.com.tr

Sos Üreticisi

Bamu LEZZET KATAR

Firma Adı: Kurel Gıda Tarım ürünleri
Adresi: Özsan Sanayi Sitesi 11.Blok No:5 Malatya
Faaliyet alanı: Kahvaltılık ve Yemeklik Sos Üretimi
Tel: 0422 238 04 74 Faks: 0422 238 36 42
e-mail:info@bamu.com.tr
www.bamu.com.tr

Park catering
"Toplu Yemek Hizmetleri"
Gsm: 0 533 462 88 07
B.evler Mah. Dumlupınar 7. Sok.
0 364 222 13 13 ÇORUM

Hazır Gıda Üretimi

EgeHazırYiyecek

Adresi: Çapak Mah. 2588 Sk.No:3 / 1 Torbalı - İzmir
Faaliyet alanı: Hazır Gıda Üretimi
Tel: 0232 341 94 00 Faks: 0232 341 91 91
e-mail: info@egehaziryiyecek.com
www.egehaziryiyecek.com

ZAHRA GIDA

Firma Adı: Zahra Gıda San.Tic.Ltd.Şti
Adresi: Dostluk Sk No:12 K:1 Kağıthane - İstanbul
Faaliyet alanı: Hazır Gıda Üretimi
Tel: 0212 280 19 12 - 0532 722 1911
e-mail: info@zahragida.com
www.zahragida.com

Salatta
YÜKETİME HAZIR - YIKANMIŞ - PAKETLENMİŞ SALATA - YEŞİLLİK - SEBZE

Firma Adı: Salatta Gıda San.ve Tic.A.Ş
Adresi: Orta Mah. Yeniçağ Sk.No:6 / B Mutlu San. Sit. No: 4 - 5 - 6 - 7 Orhanlı - Tuzla - İstanbul
Faaliyet alanı: Tüketime hazırlanmış, yıkanmış, paketlenmiş,salata,sebze
Tel: 0216 3042827 - Faks:0216 304 06 61
e-mail: info@salatta.com.tr
www.salatta.com.tr

Bulgur Üreticisi

ÖNERSAN Bulgur
"Mezopotamya'dan Sofralarınıza"

Firma Adı:Önersan Gıda Nak.İnş.Tar.San ve Tic.Ltd.
Adresi: OSB 1.Bulvar No::9 Artuklu - Mardin
Faaliyet alanı: Bulgur Üreticisi
Tel: 0482 502 04 02 Faks: 0482 502 04 03
e-mail: info@onersanbulgur.com
www.onersanbulgur.com

Diğer

1968 ÇİÇEK Lokantası

Firma Adı:Çiçek Lokantası
Adresi: 2176 Sk. No:5 /45 Söğütözü - Ankara
Faaliyet alanı: Lokanta Tel: 0312 284 08 88
e-mail: info@ciceklokantasi.com.tr
www.ciceklokantasi.com.tr

www.tamamutfak.com.tr

mutfak

TAMA MUTFAK

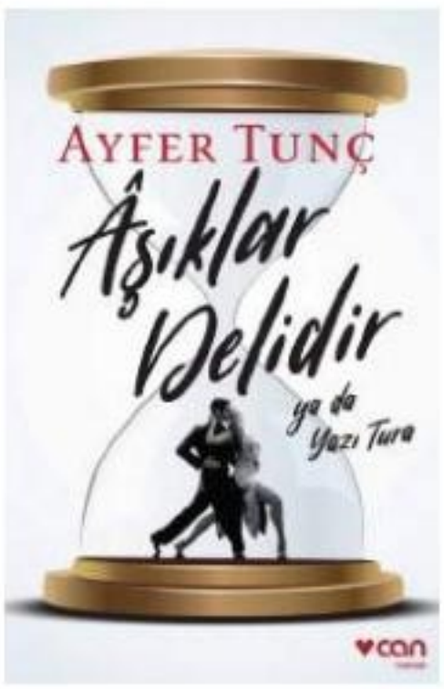
mutfak
restaurant & cafe

İkitelli Atatürk Mah. Marmara Sanayi Sitesi Yönetim Binası No:3 K.Çekmece - İstanbul
Tel:+90 212 550 00 15
Faks:+90 212 494 29 69
info@tamamutfak.com.tr

Zerrin ÖZCAN
zerrin.ozcan@ardayayin.net

Kitap Hayattır

"İyi bir kitap bir hazineye benzer; sıkıntılı zamanlarda onun yerine geçer" Halig



Ayfer Tunç'tan kıtaları aşan bir aşkın ve hüznün romanı

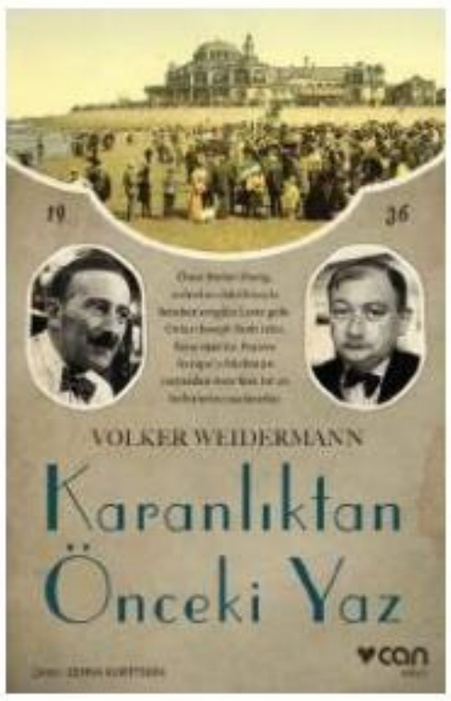
Âşıklar Delidir ya da Yazı Tura

"Çünkü âşıklar delidir ve deliler acı çeker."

Ayfer Tunç, büyük ses getiren romanı Dünya Ağrısı'ndan dört yıl sonra bu defa kusursuz bir hikâyeyle karşımızda.

Bir Deliler Evinin Yalan Yanlış Anlatılan Kısa Tarihi ve Yeşil Peri Gecesi romanlarındaki gibi ustalıkla kotarılmış bir kurguya sahip olan Âşıklar Delidir ya da Yazı Tura, son yıllarda okumaya hasret kaldığımız türden, akıllarda kalacak bir aşk ve kader romanı.

"Umutlandı. Yüzü açık kalmış bir kitap gibiydi, aşk hakkında hiç söylemediği sözler satır satır okunuyordu. Mucizeler her zaman beklenir hayattan. Aşkın kendi varlığından gelen, iyileştirici bir gücü vardır ve kıyaslanacak olursa, aşkla geçen zamanın özgül ağırlığı, saatlerin gösterdiği zamanınkinden kat kat fazladır. Aşk zamanın yoğunluğunu arttırmaya muktedir olan tek kimyadır."



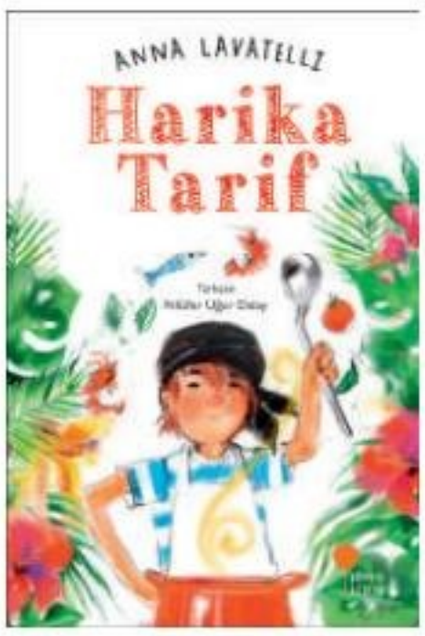
Dostluğun, aşkın, umudun ve çaresizliğin buluştuğu 1936 yazı

Önce Stefan Zweig, ardından daktilosuyla beraber sevgilisi Lotte gelir. Onu başka bir ünlü Avusturyalı yazar izler: Joseph Roth. Sonra başkaları da sökün eder: başka yazarlar, muhalifler, aydınlar…

Sene 1936'dır. Faşizmin yersiz yurtsuzlaştırdığı bu insanlar, Belçika'nın küçük sayfiye kenti Oostende'de son kez bir araya gelirler. Kitapları yasaklanmış, kendileri kovuşturulmuştur. Avrupa topyekûn savaşın ve yıkımın eşiğindeyken, zorunlu ya da gönüllü sürgündürler. Faşizm ve çok geçmeden de savaş, Avrupa'yı büsbütün yutmadan önce Oostende'de kısacık bir an birbirlerine yaslanırlar.

Karanlıktan Önceki Yaz işte bu kısa âna, dayanışma ruhuna ayna tutuyor: dostluğa, aşka, umuda ve çaresizliğe. Çünkü bir daha hiçbir şey eskisi gibi olmayacak.

Yazar: Volker Weidermann
Çeviri: Zehra Kurttekin
Tür: Anlatı Sayfa sayısı: 143 Sayfa

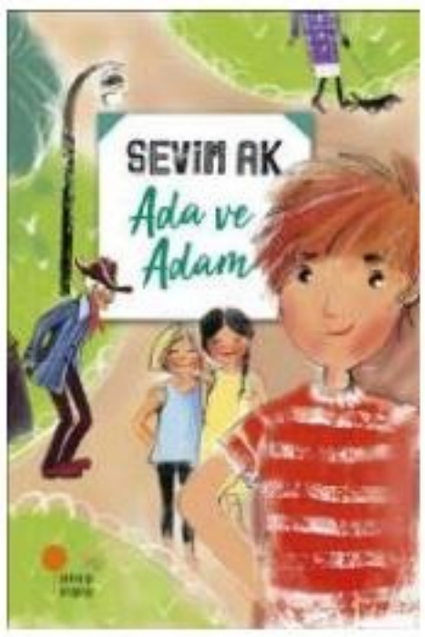


Umudunu kaybetme, kokuları takip et!
İtalyan Andersen ödüllü yazar Anna Lavatelli'den tadı damakta kalan bir roman! Yetim bir çocuğun, aşçılığa uzanan yaşamını ve ailesini ararken başından geçen komik

GÜNIŞIĞI KİTAPLIĞI

ÇOCUK KİTAPLAR
(8-12 yaş)
Çocuk Roman 208 sayfa
Fiyatı: 14 TL

maceraları anlatan yazar, Amazon Bölgesi'nin etkileyici coğrafyasında, korsanlarla iç içe, mis kokulu bir serüvene davet ediyor. Sevginin iyileştirici gücünü anımsatan kitap, renkli karakterleri ve eğlenceli anlatımıyla her yaştan okur için keyifli bir okuma deneyimi sunuyor.



Bir çocuk küserse sessizlik büyür.

Çocuk edebiyatı alanındaki deneyimiyle yazar SevimAk son romanında kardeş sahibi olmanın karmaşık duygularını bir çocuğun gözünden ustalıkla aktarıyor. Ev içinde değişen dengelerin ardından yalnızlaşan ve içine kapanan çocuğun küskünlük bulutlarını, anlayışlı yetişkinlerin sıcaklığıyla dağıtan yazar, iletişimin çok yönlü kazanımlarını düşündürürken, dostluğun ve doğanın şaşmaz güvenine sarılıyor. Özgün karakterleri ve yalın anlatımıyla keyifle okunan roman, okurlarını sevgiyle kuşatacak güçte.

Ada'nın hayatı, kardeşinin doğumuyla tepetaklak olmuştur.

Algan Sezgintüredi'nin polisiye serisinin yeni baskıları, yeni kapaklarıyla raflarda yerini aldı.

Katilin Şeyi, Katilin Meselesi, Katilin Uşağı, Katilin Şahidi ve son olarak Maktulün Şansı ile okur, Vedat ile Tefo'nun hikâyeleriyle tanışacak.

Vedat Kurdel.
Özel dedektif.
Kendi deyişiyle "manda gibi" bir adam. Vicdan hariç, zekâdan yakışıklılığa, akla gelecek her konuda vasatın taş çatlasa bir tık üstü. Kimi yerde vurdumduymaz, kimi yerde papatya kadar beyaz ve ince.
Sen, ben, o, hepimiz gibi biri kısacası.
Bir farkı, belki biraz kısmetli olması.
Kısmeti, şekilden alamadığı nasibi zekâdan almış, ufacık tefecik, Karamürsel sepeti zannedeni fena yanıltan ortağı Tevfik Dağdelen yahut adını söylemekle uğraşmak istemeyen herkesin deyişiyle Tefo.

Bir de şey var: Vedat, acemi bir yazar ve feci geveze.

İkilinin maceraları her kitapta hızını artırıyor, Algan Sezgintüredi'nin serisi polisiye edebiyatımızda ayrıcalıklı yerini koruyor. Maktulün Şansı Dünya Kitap Polisiye Edebiyat Ödülü'nde Yılın Polisiye Kitabı ödülünün sahibi olmuştu. Yazarın Süperben adlı bilimkurgu romanı da Aralık ayında okurlarla buluştu.

Maktulün Şansı, ilginç anlatım tekniği, alaycı üslubu ve sahiciliğiyle Türkçede polisiyeye ayrı bir zevk katan, her polisiye severin ilgiyle okuyacağı bir eser. - Seval Şahin

Algan Sezgintüredi, bu ilk polisiye romanında iki sevimli arkadaşın heyecanlı maceralarını kahramanı Vedat'ın ağzından aktarırken mizah öğesine de yer vermiş. Ama polisiyelerin izin verdiği miktarda. "Katilin Şeyi", daha ilk sayfalarından başlayarak merak duygusunu sürekli tutan ve temposunu düşürmeyen bir roman. - Ömer Türkeş

Çevirileriyle de tanıdığımız, Türkçeye tutkuyla bağlı Algan Sezgintüredi, ilk kitabında bize pek aşina olmayan seri katil meselesini başarıyla ele almıştı. Katilin Meselesi de, onun gibi gerilimi sağlam, kahramanları cana yakın, mizah dozajı yüksek bir polisiye. Kitabın esas hediyesi ise, ilk bölümü Pastoral Diyalektik. - Sevin Okyay

---

Uluslararası Man Booker adayı Samanta Schweblin 'den modern yaşama dair kışkırtıcı öyküler

Ağızdaki Kuşlar

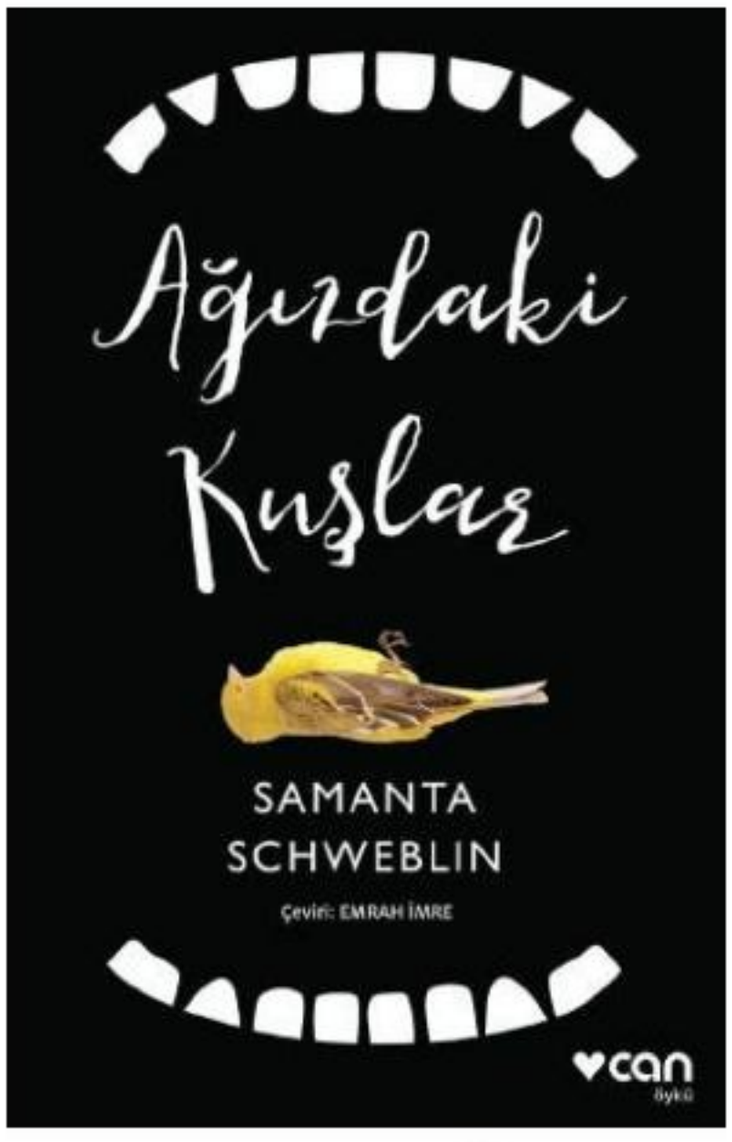
"Aynanın karşısında dikilip gülüşüyoruz. İçimizdeki his, seyahate çıkarken hissedilenin tam tersi. Mutluluğumuzun sebebi yola çıkmak değil, bulunduğumuz yerde kalmak. Hayatındaki en harika yıla, aynı koşullarla yaşayacağın bir yıl daha eklemişsin sanki. Aynı yolda devam etmek için bir fırsat."

2017'de Uluslararası Man Booker Ödülü'ne aday gösterilen Samanta Schweblin ilk defa Türkçe okurlarıyla buluşuyor.

İlk romanıyla geçtiğimiz yıl tüm dünyada ses getiren ve en prestijli ödüllerden birine aday gösterilen Schweblin'in öyküleri, yazarın büyüleyici dünyasıyla tanışmak için eşsiz bir fırsat.

Fantastik ve bilinmezden ilham alan bu öykülerde modern yaşamın normalliği göreceli bir kavram olarak karşımıza çıkıyor. Çağdaş Arjantin edebiyatının en çok konuşulan öykücülerinden Samanta Schweblin olağanlığı beklenmedik sapmalarla kışkırtarak insanların, ilişkilerin ve medeniyetin kırılganlığına dair gölgeli kesitler sunuyor.

Arjantinli devlere olduğu kadar Kafka, Poe ve Carver'a da göz kırpan Ağızdaki Kuşlar'ı tekinsiz bir keyifle okuyacaksınız.



Mekan

Mars'ta "KUYMAK" bulundu

Ülkemizin el değmemiş yaylaları, nefes kesici orman ve deniz manzaralarıyla dikkat çekici şehirleri arasında yer alan Artvin'deki Mars Otel, her konaklamayı benzersiz bir Karadeniz deneyimine dönüştürüyor. Yöresel yiyecek içecekleriyle her öğünü ziyafete çeviren Mars Otel Restoran'ın bir numaralı lezzeti ise kuymak...

Türkiye'nin kuzeydoğusundaki Artvin, her mevsim yeşilin bin bir tonuyla cenneti andıran yaylaları, sıcakkanlı insanları, nüfusunun azlığına karşın yerli yabancı binlerce kişinin ilgisini çeken şenlik ve festivalleriyle adeta bir "butik şehir"dir. İşte bu butik şehrimizin butik konaklama tesisi Mars Otel, şehir merkezinin sadece birkaç kilometre uzağında bulunmasına karşın Artvin'in bütün bu özellikleriyle iç içe konumuyla gezginlere unutulmaz dinlenceler vadediyor.

Manzarasını Karadeniz'in uçsuz bucaksız ormanlarının oluşturduğu Mars Otel, yöresel kimliğin izlerini yansıtan odalarıyla konfor garantisi sunuyor. Standart, Lüks ve Ultra Lüks olmak üzere üç tip odayla hizmet veren Mars Otel, hizmet kalitesinin ve ortamın kalitesine karşın konaklama fiyatlarının ekonomik oluşuyla da cazibe merkezi niteliğini taşıyor.

Karadeniz mutfağı ve tabii ki kuymak

Mars Otel'in bir başka öne çıkan özelliği ise Karadeniz mutfağının en lezzetli ürünlerinin sunulduğu restoranı. Mevsimine göre bazen güneşin, bazen müthiş bir kar örtüsünün pırıl pırıl yıkadığı orman manzarasına karşı yörenin doğal ürünleriyle hazırlanan yiyecek ve içecekler, her öğünü bir ziyafete dönüştürüyor.

Türkiye'nin en lezzetli sütlerinden yapılan yiyecekler Mars Otel menüsünün en seçkin kalemleri olarak dikkat çekiyor. Yerel aşçıların nadide eseri kuymak ise konukların her zaman bir numaralı tercihi oluyor. Halis tereyağı, yöreye özgü bir peynir cinsi ve mısır unundan yapılan kuymak, hemen her öğünde yenebilecek, tadına doyulmaz bir lezzet. Damakta kuymak tadıyla Mars Oteli kucaklayan Artvin yaylalarını keşfe çıkmak ise bambaşka bir deneyim.

Dört mevsim hizmet veren Mars Otel'de arkadaş gruplarına özel konaklama olanakları sağlanıyor. Ayrıca otelin özel salonları ile bahçesi de çeşitli etkinlikler düzenlemek için uygun ortam sunuyor.

Yeni Ticaret Kapıları Açar

Messe Stuttgart
Ares Fuarcılık

ISTANBUL IBATECH

12. ULUSLARARARASI EKMEK, PASTA MAKİNELERİ, DONDURMA, ÇİKOLATA VE TEKNOLOJİLERI FUARI

12-15 NİSAN 2018

İSTANBUL FUAR MERKEZİ
CNR EXPO, YEŞİLKÖY
İSTANBUL - TÜRKİYE

www.ibatech.com.tr

"2016'da 114 Ülkeden 74.536 Ziyaretçi"

Destekleyenler

KOSGEB

EKMADER

GIDABİL
Gıda Bileşenleri ve Geliştiricileri Sanayicileri Derneği
Association of Food Ingredients & Improvers Manufacturers

1-2-3-4-8. Salon
50.000 m²

Messe Stuttgart Ares Fuarcılık Ltd. Şti.
Tel: +90 212 284 11 10 • Fax: +90 212 284 10 01
www.messe-stuttgart.com.tr • info@messe-stuttgart.com.tr
messe.stuttgartares AresMesse messe-stuttgart-ares messe_stuttgart_ares

Gelişmekte olan pazarların muazzam potansiyelini keşfedin.
Şimdi Kayıt olun!

"BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİ TOBB (TÜRKİYE ODALAR BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR."

Profesyoneller için.

Biryağ catering Ayçiçek Yağı

Birma Profesyonel Margarin

TRAKYA BİRLİK

www.trakyabirlik.com.tr